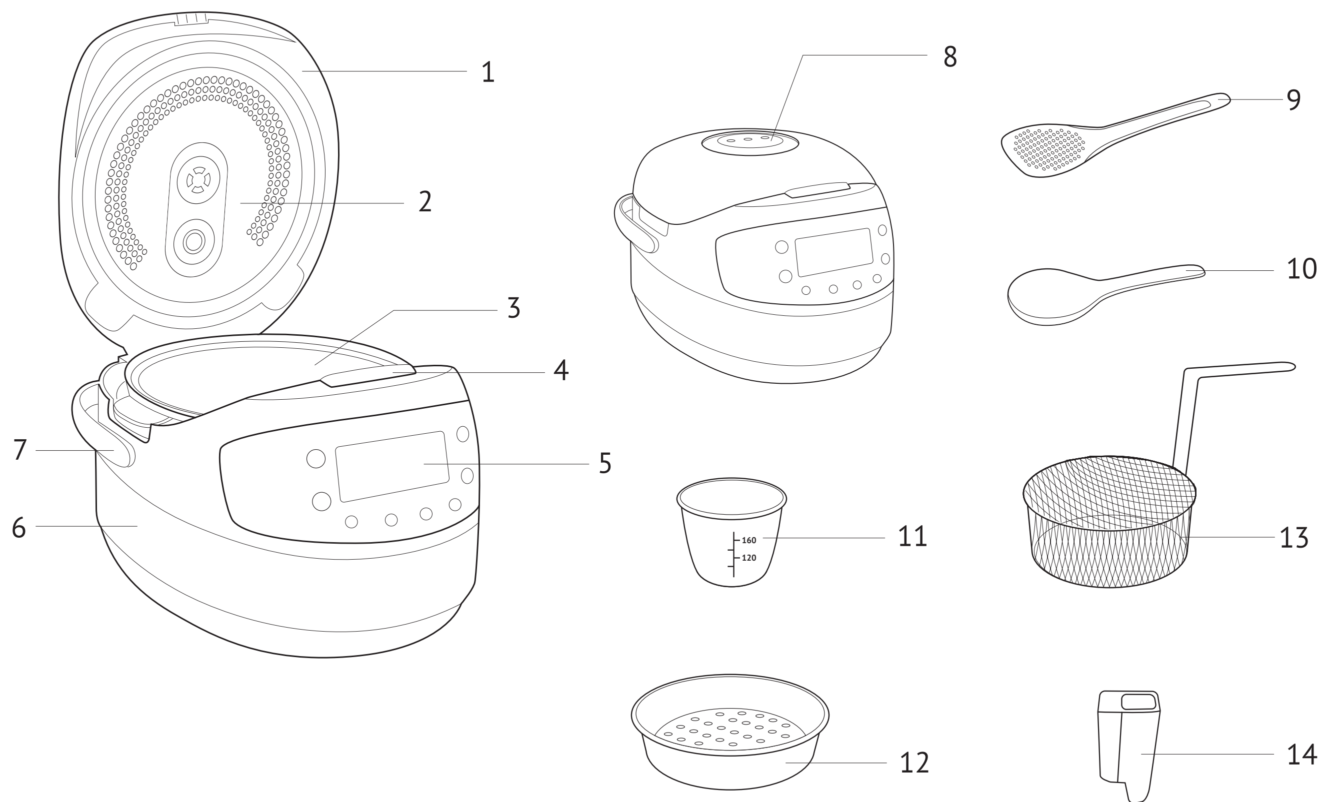
REDMOND

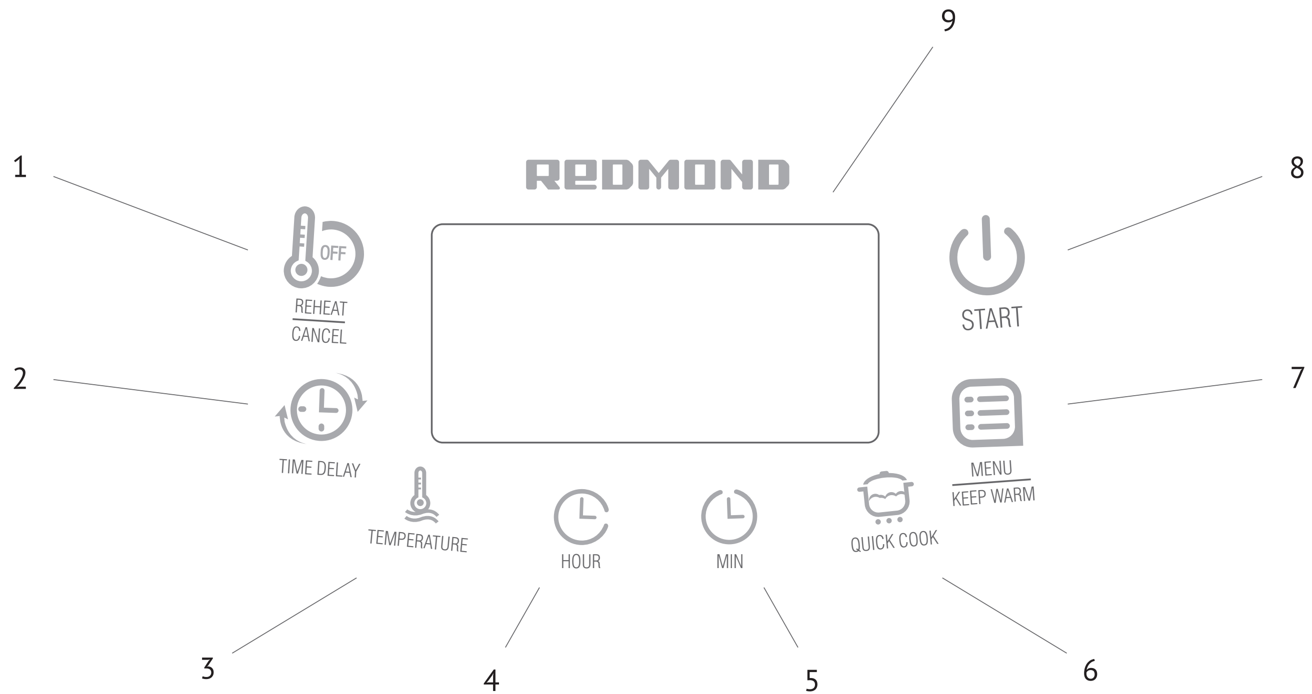
Multicooker RMC-M90E



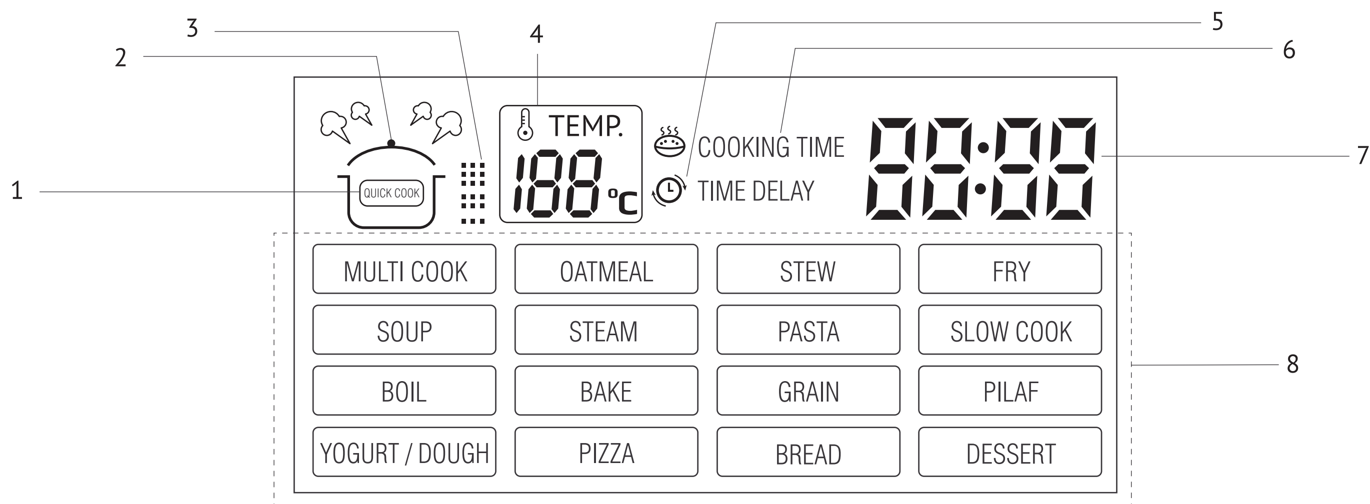
User manual

A1

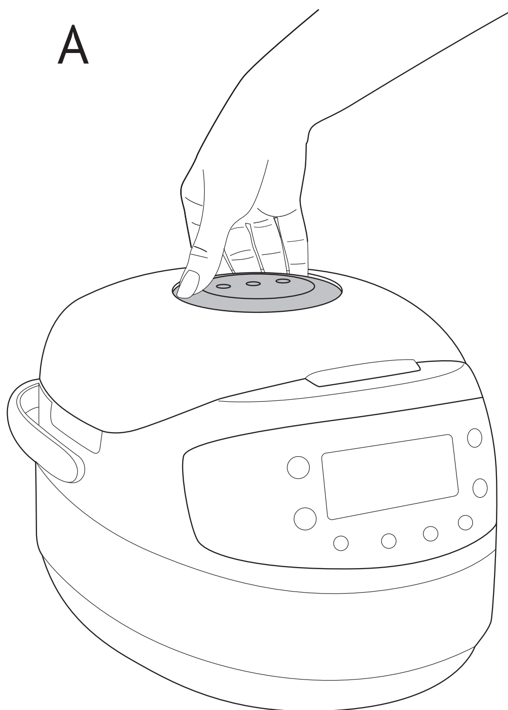


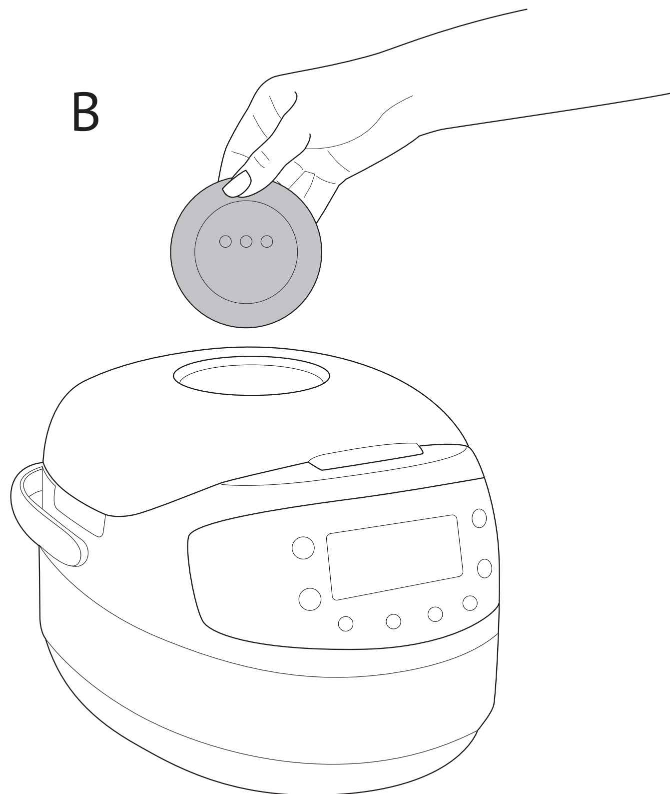

9
1
8
REDMOND
OFF
REHEAT
CANCEL
START
2
7
TIME DELAY
MENU
KEEP WARM
TEMPERATURE
HOUR
MIN
QUICK COOK
3
4
5
6

A3



1
2
3
4
5
6
7
8
QUICK COOK
TEMP.
188 °C
COOKING TIME
TIME DELAY
MULTI COOK
OATMEAL
STEW
FRY
SOUP
STEAM
PASTA
SLOW COOK
BOIL
BAKE
GRAIN
PILAF
YOGURT / DOUGH
PIZZA
BREAD
DESSERT


A


B

Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- Before installing the appliance, check that the device voltage corresponds with the supply voltage in your home (refer to rating plate or technical data).
- While using the extension cord, make sure that its voltage is the same as specified on the device. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing appliance damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Connect only to a properly installed wall socket. Failure to do so may result in the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

CAUTION! During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean above the open appliance.

- Always unplug the device after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.
- Keep the power cord away from hot surfaces (gas or electric ovens) or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter.

Remember: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.

- Never place the device on soft surfaces to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.
- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

Do not immerse the device in water or wash it under running water!

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

Technical Specifications

Model RMC-M90E
Power Input .... 860 W
Supply Voltage .... 220-240 V, 50 Hz
Bowl capacity .... 5 L
Bowl coating .... ceramic non-stick by ANATO® (Korea)
Display .... color, LED
3D heating .... yes

Programs

1. MULTICOOK
2. OATMEAL
3. STEW
4. FRY
5. SOUP
6. STEAM
7. PASTA
8. SLOW COOK
9. BOIL
10. BAKE
11. GRAIN
12. PILAF
13. YOGURT/DOUGH
14. PIZZA
15. BREAD
16. DESSERT
17. QUICK COOK

Functions

Keep Warm function .... up to 24 hours
Disabling “Keep Warm” in advance .... yes
Reheat function .... up to 24 hours
Time Delay function .... up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker 1
Bowl RB-C512 1
Steaming container 1
Deep fry basket 1
Measuring cup 1
Serving spoon 1
Stirring paddle 1
“100 Recipes” 1
Spoon/Paddle holder 1
User manual 1
Service booklet 1
Power cord 1

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Multicooker RMC-M90E Assembly A1

1. Upper lid
2. Removable inner lid
3. The bowl
4. Lid release button
5. Control panel with a display
6. The housing
7. Carrying handle
8. Removable steam valve
9. Stirring paddle
10. Serving spoon
11. Measuring cup
12. Steaming container
13. Deep fry basket
14. Spoon/Paddle holder

Control Panel A2

Multicooker REDMOND RMC-M90E is equipped with a touch control panel with color LED multifunction display.

1. “Reheat/Cancel” button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the program and cancels all settings.
2. “Time Delay” button is used to enter the time setting mode in Time Delay function.
3. “Temperature” button is used to adjust the temperature in “MULTICOOK”.
4. “Hour” button is used to adjust the hours in time setting Time Delay modes.

5. "Min" button is used to adjust the minutes in time setting Time Delay modes.
6. "Quick Cook" button starts "QUICK COOK" program.
7. "Menu/Keep Warm" button is used to select an automatic cooking program and to disable the Keep Warm function in advance.
8. "Start" button starts the cooking program.
9. Display.

Display A3

1. "QUICK COOK" program indicator
2. Operating program/Reheat function indicator
3. Cooking stage indicator
4. "MULTICOOK" temperature indicator
5. "Time Delay" indicator
6. Indicator of the timer operation
7. Timer
8. Selected program indicator

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully unpack the device, remove all packaging materials and stickers except the one with the unit's serial number. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits. Wipe all interior and exterior surfaces of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal. In such case, clean the device.

Caution! Do not use the appliance in case of any malfunctions.

II. OPERATION

Before Use

Place the device on a flat, stable, and hard surface away from any objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.
Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between the heating element and the bowl.

Setting The Cooking Time

Multicooker REDMOND RMC-M90E allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program (except "QUICK COOK"). Time adjustment range and interval depend on the program of cooking selected. To set:

1. Select the cooking program. Press "Hour" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press "Min" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
3. To set the cooking time of less than 1 hour press "Hour" button repeatedly to reset to zero. Adjust the minutes using "Min" button.
4. When the time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage in accordance with the program selected. To cancel all settings, press "Reheat/Cancel" button and reset.

Manually adjusting the cooking time, consider time adjustment range and interval of selected program, given in the table of default settings.
For your convenience the cooking time range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the operating time of the program, if the dish is undercooked.
In certain automatic programs countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g. If you set "STEAM" program on 5 minutes, the countdown of the program begins only when the water comes to a full boil providing enough steam. In "PASTA" program, the countdown begins after water starts boiling and "Start" button is being repressed.

Time Delay Function

This function allows setting the program to finish by certain time. Cooking time may be delayed for a period from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. Setting Time Delay function, take the cooking time of the program into consideration. The time of a delay should be longer than the cooking time of the program selected; otherwise the program starts running right after you press "Start".

When the automatic program is selected and the temperature and cooking time are adjusted, you may set the "Time Delay".

1. Press "Time Delay" button to enter the Time Delay setting mode. The words Time Delay are displayed. Timer is blinking.
2. Press "Hour" button repeatedly to adjust the hours in 24 hour format. Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press "Min" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
4. If you need to set the delay of less than 1 hour, repeatedly press "Hour" button to reset to zero and adjust the minutes using "Min" button.
5. To cancel the settings press "Reheat/Cancel" button and reset.
6. When the time is set press and hold down the "Start" button. Time Delay function indicator lights up. Set program starts running and the countdown begins.
7. Your meal will be ready when the time set expires. When the program finishes, the device automatically switches to "Keep Warm" ("Reheat/Cancel" button indicator lights up).
8. Press "Reheat/Cancel" button to cancel the "Keep Warm". Button indicator goes off.

Time Delay function is available in all automatic programs except "FRY", "PASTA" and "QUICK COOK".

It is not recommended to use Time Delay function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).

Setting the "Time Delay" in "STEAM" program remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

Keep Warm Function

Function is being automatically activated at the end of the cooking program. When the program finishes, the temperature of the meal (70–75°C) is being maintained for a period of time up to 24 hours. "Reheat/Cancel" button indicator lights up and the "Keep Warm" count up is being displayed. Press and hold down "Reheat/Cancel" button to disable the function.

Disabling The "Keep Warm" In Advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the program may sometimes be undesirable. REDMOND RMC-M90E allows disabling the function in advance, while setting the program or during its operation. Press and hold down the "Menu/Keep Warm" button to cancel the function. "Reheat/Cancel" button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the "Menu/Keep Warm" button ("Reheat/Cancel" button indicator goes off).

Reheat Function

REDMOND RMC-M90E can be used for warming up cold meals. To reheat:

- Put the products into the bowl. Place the bowl inside the device.
- Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
- Press and hold down "Reheat/Cancel" button for a few seconds until an audible sound is produced. Corresponding indicators light up and "reheating" process begins. The timer starts its countdown.

The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours. To cancel the function press and hold down "Reheat/Cancel" button. Corresponding indicators go off.



The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may sometimes affect flavor characteristics of the meal.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
4. Repeatedly press "Menu/Keep Warm" button to select the program (corresponding indicator lights up).
5. Use "Hour" and "Min" buttons to adjust the time set by default for each program.
6. Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in "FRY", "PASTA" and "QUICK COOK" programs.
7. Press and hold down "Start" button. "Start" and "Reheat/Cancel" button indicators light up. Set program starts running and the countdown begins. Countdown of the "STEAM" program begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In "PASTA" — after water comes to a full boil, products are added and "Start" button is being repressed.
8. Press and hold down "Menu/Keep Warm" button to disable the Keep Warm function in advance if needed ("Reheat/Cancel" button indicator goes off). Repress "Menu/Keep Warm" button to reactivate the function. Keep Warm function is not available in "YOGURT/DOUGH" and "BREAD" programs.
9. When cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to "Keep Warm" ("Reheat/Cancel" button indicator lights up) or enters standby mode ("Start" button indicator blinks).
10. To interrupt cooking process at any stage, to cancel set program or the Keep Warm function press and hold down "Reheat/Cancel" button.



To achieve better cooking results, we recommend consulting the cookbook provided. Each out of 100 recipes has been adjusted for this particular model.



If you did not achieve the desired result using automatic programs, try versatile program called "MULTICOOK", featuring a wide time and temperature adjustment range. This program gives endless opportunities for new culinary experiments.

"MULTICOOK" Program

This program can be used to cook any meal with your personal time and temperature settings. REDMOND RMC-M90E, featuring "MULTICOOK" program will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or Internet, can be adjusted for your multicooker.

For your convenience, the device does not switch to "Keep Warm" automatically by the end of the program if the cooking temperature was less than 80°C. It may be manually reactivated by pressing and holding down the "Menu/Keep Warm" button right after the program starts running. "Reheat/Cancel" button indicator lights up.

- Program's default temperature is 100°C, default time is 15 minutes.
- Temperature adjustment range (use "Temperature" button to adjust) is from 35°C to 170°C with 5°C intervals.
- Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: less than 1 hour — 1 minute, over an hour — 5 minutes.



A big number of various dishes can be prepared with the help of "MULTICOOK". Follow recommendations of our chefs given in the recipe book and the table of recommended temperature settings.

"OATMEAL" Program
This program is recommended for cooking various porridges using milk. Program's default time is 10 minutes. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. "OATMEAL" program is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water.

Cooking results may vary depending on the place of origin and the manufacturer of the products used.

If you did not manage to achieve the desired result, please consult the chapter "Cooking Tips" to receive necessary recommendations on cooking or use the multifunctional program "MULTICOOK". Set the temperature of 95°C. Follow the proportions and cooking time settings given in the recipe.

"STEW" Program
This program is recommended for stewing vegetables, meat, fish, poultry, and seafood. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 20 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

"FRY" Program
This program is recommended for frying meat, vegetables, poultry, and seafood. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. Time Delay function is not available in this program.

To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir ingredients thoroughly while frying.

"SOUP" Program
This program is recommended for cooking various broths, soups (chunky, bisque, cream soup etc.) and making fruit and berry drinks. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

"STEAM" Program
This program is recommended for steaming meat, fish, vegetablese and children meals. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Use the steaming container provided to steam the foods.

1. Pour 600–1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients and put them into the container. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Follow steps 3 to 10 given in "Standard operating procedure for automatic programs".

Countdown of the program does not start until the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).
If you want to adjust the default settings of the program we advise consulting the table of recommended steaming time settings for various products.

"PASTA" Program
This program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Program's default time is 8 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. Cooking time of the program covers the period of time needed to bring water to a boil and to cook the ingredients. The device produces an audible sound upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Repress the "Start" button to begin the countdown. Time Delay function is not available in this program.

During preparation of certain products (pasta, etc.), foam might arise. To avoid foam boiling over, we recommend you to open the lid a few minutes after the products have been added into boiling water.

"SLOW COOK" Program
This program is recommended for cooking stewed meat or baked milk. Program's default time is 5 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 8 hours with 10 minute intervals.

"BOIL" Program
This program is recommended for cooking beans and vegetables. Program's default time is 40 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

"BAKE" Program
This program is recommended for baking cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

The readiness of the cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready.
We recommend disabling the Keep Warm function when baking.

"GRAIN" Program
This program is recommended for cooking various grains. Program's default time is 35 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

"PILAF" Program
This program is recommended for cooking different pilafs, paella or risotto. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1.5 hours with 10 minute intervals.

"YOGURT/DOUGH" Program
This program is recommended for making healthy and delicious homemade yogurts. Default time is 8 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 6 to 12 hours with 10 minute intervals.

Keep Warm function is not available in this program. Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.

Use Yogurt Jar Set REDMOND RAM-G1 (to be purchased separately) to prepare yogurt.

"PIZZA" Program
This program is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1 hour with 5 minute intervals.

"BREAD" Program
This program is recommended for baking white and wheat-rye breads. The program includes complete baking cycle starting from the process of proofing the dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 6 hours with 10 minute intervals.

Keep Warm function is not available in this program. Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.

Remember, that the baking starts one hour after the beginning of the program when the dough has proofed.

- Before using baking flour, we advise you sift it, removing any impurities and adding to it some air.
- It is not recommended to use "Time Delay" function because this may affect the quality of pastry.
- Do not open the lid until the program finishes!
- In order to minimize the cooking time and to simplify the process of baking we advise using baking flour mixes.

"DESSERT" Program
This program is recommended for making various desserts using fruits and berries. Default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

"QUICK COOK" Program
This program is recommended for quick cooking rice and other grains. Manual time adjustment and Time Delay function are not available in this program.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing the Dough
- Making Fondue
- Making Cheese, Cottage Cheese
- Deep frying
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. OPTIONAL ACCESSORIES

Additional accessories can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through our authorized dealer in your country.

RAM-CL1 – bowl removal tongs
The tongs are used for safe and convenient removal of the bowl out of the unit. Suitable for use with multicookers from other manufacturers.

RHP-M01 – ham press
The device allows making homemade delicacies out of meat, fish, poultry, and seafood with various fillings and seasonings. The ham press is suitable for multicooker, aero grill, oven, and saucepan use.

RAM-FB1 – deep fry basket
The basket is used for frying various foods in hot or boiling oil (deep fat). This stainless steel basket has a detachable handle and a drain hook. RAM-FB1 is suitable for any bowls with capacity of at least 3 L. May be used with multicookers from other manufacturers. The basket is dishwasher safe.

RAM-G1 – the set of 4 yogurt jars with date-dials
Use the set to prepare homemade yogurts. The jars feature the date-dials allowing to control the expiration dates. The set may be used with multicookers from other manufacturers.

RB-C502 – bowl with ceramic coating by ANATO® (Korea)
5-L bowl has excellent non-stick and thermal conductivity properties allowing the food to fry and stew evenly throughout the whole cooking process. The bowl was especially designed for baking, frying, and cooking hot cereals. Suitable for product storage and oven use. Dishwasher safe.

RB-S500 – stainless steel bowl
5-L bowl features excellent scratch resistance. It is recommended for making various soups and jams. Suitable for blender and mixer use to prepare fruit and vegetable purees and cream soups. Not recommended for frying and baking. Dishwasher safe.

V. CLEANING AND GENERAL MAINTENANCE GUIDELINES

Before you start cleaning the device, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean. We recommend cleaning the appliance after each use.

Prior to first use or in order to remove the odor steam half a lemon for 15 minutes using "STEAM" program.

STOP *Do not use a sponge with hard or abrasive surface; solvent and abrasive cleaning methods (gasoline, acetone) are not allowed. Do not immerse the device in water or wash it under running water.*

Steam valve, inner aluminum lid, and the bowl need to be cleaned after each use. The bowl is dishwasher safe. By the end of cleaning, wipe the bowl dry.

To clean the inner lid:

1. Open the lid.
2. Press 2 plastic holders on the inner side of the lid pointing towards the center until open.
3. Gently pull the inner lid towards yourself and down to get it separated from the main lid.
4. Wipe the surfaces of both lids with wet cloth or tissue. Wash under running water, using mild soap if needed. Not dishwasher safe.
5. Carry out the assembly in return sequence: slide the inner lid into upper groves overlapping it with the main lid. Gently push the holders until they click into place. Make sure that the inner lid fits tightly.

The steam valve is located on the top lid of the device and consists of two parts: the cover and the main part. To clean the steam valve:

1. Take the cover of the steam valve off by pulling it gently up and towards yourself as shown **A4**.
2. Inside the removed cover, turn the main part of the steam valve anticlockwise (in direction of ***<open>***) to remove.
3. Take the rubber sealing ring out; wash all parts of the steam valve following cleaning and general maintenance guidelines provided.

STOP *CAUTION! Do not twist or stretch the rubber sealing ring to avoid its deformation.*

4. Carry out the assembly of the steam valve in return sequence: place the rubber sealing ring back into the holder; overlap the groves of the main part of the valve with the corresponding ledges on the inside of the cover and turn the valve clockwise in direction of ***<close>***. Install the steam valve back into the lid of the device, with the extraction ledge facing the back.

Condensation may accumulate in the special cavity around the bowl and in condensation container at the back of the device.

1. Open the device and take the bowl out. Lift the front side of the device if needed, to let the condensate flow down into the container.
2. Pull container towards yourself to remove.
3. Pour condensate out. Rinse the container and put it back into place.
4. Remove condensate remaining in the cavity around the bowl using cloth or tissue.

VI. COOKING TIPS

This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes		Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly.		• Try to avoid opening the lid while cooking. • Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way.
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.		• There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. • Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.
• Wrong ingredients or settings were chosen. • General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. • Wrong time settings. • Chosen recipe is not appropriate for the device.		• We recommend using recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only. • Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.		Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much oil was added.	• Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. • Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much moisture inside the bowl.	Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.
Cooking: the water boiled away during preparation of foods with high acidity.		Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Too much dough in the bowl.	Use a smaller amount of dough.
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve.	• Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. • Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.	• We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only. • Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep Warm" in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Possible Causes	Solving the Problem
Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed (*p 7*).
• Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.) • Wrong general proportions or ingredients.	• We recommend using the recipes adjusted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. • Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.

THE DISH IS BURNT

Possible Causes	Solving the Problem
• The bowl was not properly washed after last use. • Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adjusted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Possible Causes	Solving the Problem
Ingredients have been over stirred.	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5–7 minutes.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for the device.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Possible Causes	Solving the Problem
Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.).	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients causing excess moisture or use them in smaller amounts.
Baked product has been left in the unit with the closed lid for too long.	We recommend taking baked product out of the unit right after the baking cycle finishes or leaving it on the "Keep Warm" for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE

Possible Causes	Solving the Problem
Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes adjusted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong ingredients.	
Wrong recipe.	

Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in "STEW" and "SOUP" programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to "Keep Warm".

Recommended Steaming Time Settings For Various Products

#	Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
1	Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20/30
2	Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
3	Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
4	Meatballs/cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/15
5	Fish fillet	500	500	10
6	Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
7	Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
8	Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35
9	Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	1 hour 10 min
10	Frozen vegetables	500	500	10
11	Egg	3 pcs	500	10

Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

"MULTICOOK" Temperature Adjustment Recommendations

#	Temperature	Recommendations for use
1	35°C	Proofing dough and making vinegar
2	40°C	Making yogurt
3	45°C	Leavening
4	50°C	Fermentation
5	55°C	Fondant
6	60°C	Making green tea and preparing baby food
7	65°C	Cooking vacuum sealed meat
8	70°C	Preparing punch
9	75°C	Pasteurizing liquids and making white tea
10	80°C	Preparing mulled wine
11	85°C	Making cottage cheese and other time consuming meals
12	90°C	Making red tea
13	95°C	Cooking porridges using milk
14	100°C	Cooking meringues and jams
15	105°C	Cooking jellied meat
16	110°C	Sterilization
17	115°C	Making sugar syrup
18	120°C	Making brisket
19	125°C	Stewing meat
20	130°C	Making puddings
21	135°C	Browning cooked foods
22	140°C	Smoking various foods
23	145°C	Baking fish and vegetables in foil
24	150°C	Baking meat in foil
25	155°C	Frying yeast dough
26	160°C	Frying poultry
27	165°C	Frying steaks
28	170°C	Deep frying French fries and chicken nuggets

Table of default settings

Program	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/ setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
MULTICOOK	Cooking various meals with your personal time and temperature settings	15 min	5 min – 1 hour / 1 min 1 hour – 12 hours / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Cooking porridges using milk	10 min	5 min – 1.5 hour / 1 min	+	–	+
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, etc.	1 hour	20 min – 12 hours / 5 min	+	–	+
FRY	Frying meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 1.5 hour / 1 min	–	–	+
SOUP	Making various soups and broths	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	+	+
PASTA	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic	5 hours	1 hour – 8 hours / 10 min	+	–	+
BOIL	Cooking beans and vegetables	40 min	5 min – 2 hours / 5 min	+	–	+
BAKE	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	+	–	+
GRAIN	Cooking grains and other side dishes	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
PILAF	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs	1 hour	20 min – 1.5 hours / 10 min	+	–	+
YOGURT/ DOUGH	Making different kinds of yogurt; proofing dough	8 hours	6 hours – 12 hours / 10 min	+	–	–
PIZZA	Making pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	+	–	+

Program	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/ setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
BREAD	Baking white and wheat-rye breads including the proofing cycle	3 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	+	–	–
DESSERT	Making desserts using fresh fruits and berries	1 hour	5 min – 4 hours / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Quick cooking rice and other grains	30 min	–	–	–	+

VII. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Error code	Error description	Error handling
E1 – E3	System error; system board or heating element malfunction.	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. Switch the unit back on. If this does not eliminate the error, address an authorized service center.

Problem	Possible cause	Solving the problem
The device does not switch on.	Voltage supply failure.	Check the voltage supply.
The meal is taking too long to cook.	Voltage supply interruption.	
	There is a foreign object between the bowl and the heating element.	Remove the foreign object.
	The bowl was installed with a distortion.	Install the bowl evenly, without any distortion.
	The heating element is dirty.	Unplug the device and let it cool down. Clean the heating element.

VIII. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 2 years from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product or any kind of repair works. Do not try to disassemble the device and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the device and its parts (filters, bulbs, ceramic and Teflon coating, gaskets etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established).

You can determine manufacture date by serial number, located on the identification label on the housing of the device. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

The packaging, user manual, and the device itself may not be treated as household waste. Instead, it shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.

MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ *Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.*

- Le présent appareil électrique est un dispositif mutifonctionnel destiné pour la préparation de la nourriture dans des conditions de vie,pouvant être utilisé dans des appartements, résidences secondaires, chambres d'hôtel, locaux utilitaires des magasins et des bureaux, ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée, sera considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.
- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

⚠ *Attention! Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine. Afin d' éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.*

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.

- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.



L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement — cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil.

  Il est interdit de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!
- Cet appareil n'est pas destiné pour l'utilisation par des personnes (y compris enfants) souffrant des déviations physiques, nerveuses ou psychiques, ayant un manque de l'expérience ou de connaissances, sauf si la surveillance respective est établie vis-à-vis des celles-ci, ou bien si les instructions concernant l'usage de cet appareil leur ont été données par la personne responsable de leur sécurité. Il est indispensable de surveiller les enfants, afin d'éviter qu'ils jouent avec cet appareil, ses composants, ainsi qu'avec son emballage usine. Les enfants ne peuvent pas faire le nettoyage et se servir de l'appareil sans qu'ils soient surveillés par les adultes.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

Caractéristiques

Modèle RMC-M90E
Puissance .... 860 W
Tension........ 220–240 V, 50 Hz
Capacité de la cuve .... 5 l
Revêtement de la cuve........antiadhésif céramique ANATO® (Corée)
Ecran LED........ couleur
Chauffage 3D .... oui

Modes de cuisson

1. MULTICOOK (MULTICUISEUR)
2. OATMEAL (RIZ AU LAIT)
3. STEW (BRAISER)
4. FRY (FRIRE)
5. SOUP (SOUPE)
6. STEAM (VAPEUR)
7. PASTA (PÂTES)
8. SLOW COOK (CUISSON LENTE)
9. BOIL (BOUILLIR)
10. BAKE (CUISSON)
11. GRAIN (CEREALES)
12. PILAF (PAELLA)
13. YOGURT/DOUGH (YAOURT/PÂTE)
14. PIZZA
15. BREAD (PAIN)
16. DESSERT (DESSERT)
17. QUICK COOK (RAPIDE)

Fonctions

Maintien de la température des plats prêts (maintien au chaud)........oui, jusqu'à 24 h
Désactivation préalable du maintien au chaud........ oui
Réchauffage........oui, jusqu'à 24 h
Départ différé ....oui, jusqu'à 24 h

Composants

Multicuiseur ....1 pc.
Cuve RB-C512........1 pc.
Plateau vapeur ....1 pc.
Panier à frites avec la poignée........1 pc.
Verre mesure........1 pc.
Louche........1 pc.
Spatule ....1 pc.
Guide culinaire à 100 recettes ....1 pc.
Porteur de la louche........1 pc.
Manuel d'utilisation........1 pc.
Carnet de service........1 pc.
Câble d'alimentation ....1 pc.

Le fabricant a le droit de modifier le design, les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit dans le cadre d'amélioration de ses produits sans préavis.

Structure du multicuiseur RMC-M90E A1

1. Couvercle du multicuiseur
2. Couvercle intérieur amovible
3. Cuve
4. Bouton d'ouverture du couvercle
5. Panneau de commande à écran LED
6. Corps
7. Anse de transport
8. Valve vapeur démontable
9. Spatule
10. Louche
11. Verre mesure
12. Plateau vapeur
13. Panier à frites
14. Porteur de la louche

Panneau de commande A2

Le multicuiseur REDMOND RMC-M90E est doté de l'écran LED couleur tactile.

1. «Reheat/Cancel» («Réchauffer/Annuler») — activation/désactivation de la fonction de réchauffage, arrêt du mode de cuisson, annulation des réglages faits.
2. «Time Delay» («Départ différé») — activation du mode de départ différé.
3. «Temperature» («Température») — sélection de la température en mode «MULTICOOK».
4. «Hour» («Heures») — sélection de la valeur des heures en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
5. «Min» («Minutes») — sélection de la valeur des minutes en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
6. «Quick Cook» («Rapide») — lancement du mode «QUICK COOK».
7. «Menu / Keep Warm» («Choix de programme / Réchauffer») — sélection du mode automatique de cuisson; désactivation préalable du maintien au chaud.
8. «Start» — activation du mode sélectionné de cuisson.
9. Ecran.

Structure de l'écran A3

1. Indicateur de progression du mode automatique «QUICK COOK».
2. Indicateur du mode de cuisson/réchauffage.
3. Indicateur des étapes de cuisson.
4. Indicateur de la température sélectionnée en mode «MULTICOOK».
5. Indicateur de la fonction «Time Delay».
6. Indicateur de la minuterie.
7. Minuterie.
8. Indicateur du mode automatique de cuisson sélectionné.

I. AVANT L'UTILISATION

Déballez soigneusement le multicuiseur et retirez de la boîte, éliminez tous matériaux d'emballage et autocollants publicitaires excepté l'autocollant avec le numéro de série.

Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après vente.

Essuyez le multicuiseur avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites séchez soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez le multicuiseur.

⚠ *Attention! Il est interdit d'utiliser le produit défaillant.*

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR

Avant le premier branchement

Placez le multicuiseur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuiseur n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l'élément chauffant.

Sélection du temps de cuisson

Le multicuiseur REDMOND RMC-M90E permet de sélectionner indépendamment la durée de cuisson pour chaque mode (excepté le mode «QUICK COOK»). L'intervalle et la plage éventuelle de temps à sélectionner dépend du mode de cuisson choisi. Afin de changer le temps de cuisson :

1. Après la sélection du mode de cuisson en appuyant sur le bouton «Hour» réglez les heures. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des heures changent en rythme accéléré.
2. En appuyant sur «Min» sélectionnez le nombre de minutes. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des minutes changent en rythme accéléré.
3. S'il est nécessaire de régler la durée de cuisson moins d'une heure appuyez sur «Hour» jusqu'à la remise à zéro des heures. Ensuite appuyez sur «Min» et sélectionnez le nombre nécessaire de minutes.
4. Après l'achèvement du réglage de temps de cuisson (l'écran continue à clignoter) passez à l'étape suivante en conformité avec l'algorythme du mode de cuisson choisi. Pour annuler les réglages faits appuyez sur «Reheat/Cancel», après cela sélectionnez le mode de cuisson de nouveau.

En cas de la sélection manuelle du temps de cuisson prenez en considération la plage éventuelle des réglages et l'intervalle prévue par le mode de cuisson choisi d'avance, voir le tableau des réglages d'usine.

Pour votre commodité la plage de temps à sélectionner des modes de cuisson commence des valeurs minimales. Cela permet de prolonger le mode de cuisson à court terme si le plat n'est pas prêt après l'expiration du temps principal.

En certains modes automatiques le compte du temps sélectionné de cuisson ne commence qu'à après l'obtention de la température sélectionnée de service. Par exemple, si vous versez de l'eau froide et sélectionnez le temps de cuisson de 5 minutes en mode «STEAM», le mode s'engage et le compte du temps sélectionné de cuisson ne commencent qu'après l'ébullition de l'eau et la génération de la quantité suffisante de vapeur dans la cuve.

En mode «PASTA» le compte du temps sélectionné de cuisson commence après l'ébullition de l'eau et l'appui réitéré sur «Start».

Fonction «Time Delay» («Départ différé»)

Cette fonction permet de programmer l'intervalle de temps après l'expiration duquel le plat doit être prêt (compte tenu de la durée du mode de cuisson). Il est possible de sélectionner le temps dans la plage de 10 minutes à 24 heures avec l'intervalle de 10 minutes. Il faut tenir compte que le temps de delai doit être supérieur au temps réglé de cuisson, sinon le mode s'engage immédiatement après l'appui sur «Start».

Vouz pouvez sélectionner le temps du départ différé après le choix du mode automatique, la sélection de la température et du temps de cuisson:

1. En appuyant sur «Time Delay» engagez le mode de sélection du temps pour le départ différé. L'écran affiche «Time Delay», la minuterie commence à clignoter.
2. En appuyant sur «Hour» changez progressivement la valeur des heures. Le format de temps réglé est 24 h. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.
3. En appuyant sur «Min» changez progressivement la valeur des minutes. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.
4. S'il est nécessaire de régler le temps de cuisson inférieur à une heure en mode de réglage des heures appuyez plusieur fois sur le bouton «Hour» jusqu'à la remise à zéro. Ensuite appuyez «Min» pour sélectionner le nombre requis de minutes.
5. Afin d'annuler les réglages faits appuyez «Reheat/Cancel» après cela choisissez de nouveau le mode de cuisson.
6. Après l'achèvement de la sélection du temps appuyez et retenez «Start» pour quelques secondes. L'indicateur de la fonction «Time Delay» s'allume, le mode commence et le compte à rebours.
7. Après l'expiration du temps sélectionné le plat est prêt. Après l'achèvement du mode la fonction de maintien au chaud s'engage automatiquement et l'indicateur «Reheat/Cancel» s'allume.
8. Afin de désactiver le maintien au chaud appuyez «Reheat/Cancel». L'indicateur du bouton s'éteint.

La fonction du départ différé est accessible pour tous modes automatiques de cuisson, excepté les modes «FRY», «PASTA» et «QUICK COOK».

Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction «Time Delay», si la recette comprend les produits laitiers ou autres aliments vite périssables (oeufs, lait frais, viande, fromage et etc.).

Lors de la sélection du temps pour la fonction «Time Delay» il faut prendre en considération que le compte du temps s'effectue en mode «STEAM» et ne commence qu'après l'obtention de la température requise de service (après l'ébullition de l'eau).

Fonction de maintien de la température des plats prêts «Keep Warm» (Réchauffer)

S'engage automatiquement après l'achèvement du mode de cuisson et peut maintenir la température du plat prêt dans les limites de 70-75°C au cours de 24 heures. Lorsque la fonction est activée l'indicateur du bouton «Reheat/Cancel» est allumé, l'écran affiche la lecture directe du temps de fonctionnement en ce mode. Si nécessaire le maintien au chaud peut être désactivé, pour cela appuyer et retenir pour quelques secondes «Reheat/Cancel».

Désactivation préalable du maintien au chaud

Le maintien au chaud après l'achèvement du mode de cuisson n'est pas toujours désirable. Dans cette perspective le multicuiseur REDMOND RMC-M90E prévoit la possibilité d'arrêt préalable de cette fonction au cours du lancement ou déroulement du mode principal de cuisson. Pour ce faire lors du lancement ou déroulement du mode appuyez et retenez «Menu/Keep Warm» jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton «Reheat/Cancel». Afin de réactiver le maintien au chaud appuyez «Menu/Keep Warm» encore une fois (l'indicateur du bouton «Reheat/Cancel» s'allume).

Fonction de réchauffage des plats

Le multicuiseur REDMOND RMC-M90E peut être utilisé pour réchauffer les plats froids. Pour cela:

- Mettez les produits dans la cuve, l'installez dans le corps du multicuiseur.
- Fermez la cuve, branchez l'alimentation électrique.
- Appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton «Reheat/Cancel» jusqu'au signal sonore. L'indicateur correspondant sur l'écran et l'indicateur du bouton s'allument. La minuterie commence le compte du temps de réchauffage.

Le multicuiseur réchauffe le plat jusqu'à 70-75°C et le maintient au chaud pendant 24 heures. Si nécessaire le réchauffage peut être arrêté, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton «Reheat/Cancel», jusqu'à l'extinction des indicateurs correspondants de l'écran et du bouton.

Malgré la possibilité de maintenir le plat au chaud pendant 24 heures, il n'est pas conseillé de laisser le plat chauffé pour plus de deux ou trois heures parce que parfois cela provoque le changement du goût.

Ordre d'utilisation des modes automatiques

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve du multicuiseur en conformité avec le mode de cuisson. Installer la cuve dans le corps. S'assurez que tous ingrédients, y compris l'eau ne dépassent pas la marque maximale sur la surface intérieure de la cuve. S'assurez que la cuve est installée sans gauchissement et adhère à l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Brancher l'alimentation électrique.
4. En appuyant «Menu/Keep Warm» choisissez le mode requis de cuisson (l'écran affiche l'indicateur correspondant).
5. Si la durée de cuisson préréglé par défaut ne vous convient pas, vous pouvez la changer à l'aide des boutons «Hour» et «Min».
6. S'il est nécessaire régler le temps du départ différé. La fonction «Time Delay» est inaccessible en modes «FRY», «PASTA» et «QUICK COOK».
7. Pour lancer le mode appuyez et retenez pour quelques secondes «Start», jusqu'à l'allumage des indicateurs des boutons «Start» et «Reheat/Cancel». Le mode sélectionné commence et le compte à rebours du temps de cuisson. En mode «STEAM» le compte à rebours commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité de vapeur suffisante dans la cuve; en mode «PASTA» – après l'ébullition de l'eau dans la cuve, pose des produits et appui réitéré «Start».
8. Si nécessaire il est possible de désactiver préalablement la fonction de maintien au chaud automatique. Pour cela appuyez et retenez «Menu/Keep Warm» jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton «Reheat/Cancel». L'appui réitéré sur «Menu/Keep Warm» réactive cette fonction. La fonction de maintien au chaud est inaccessible en modes «YOGURT/DOUGH» et «BREAD».
9. Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite en fonction du mode sélectionné ou des réglages actuels le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud (l'indicateur du bouton «Reheat/Cancel» est allumé) ou en mode d'attente (l'indicateur du bouton «Start» clignote).
10. Afin d'annuler le mode introduit, arrêter le proccesus de cuisson ou le maintien au chaud, appuyez et retenez pour quelques secondes «Reheat/Cancel».

Pour obtenir le résultat excellant nous vous proposons d'utiliser le guide culinaire à recettes ci-joint qui a été créé spécialement pour ce multicuiseur REDMOND RMC-M90E.

Si à votre avis vous n'obtenez pas de résultat désiré en modes automatiqus pré-réglés, utiliser le mode universel «MULTICOOK» avec la plage élargie des réglages manues qui vous offre un vaste champ pour vos expériments culinaires.

Mode «MULTICOOK»

Ce mode est destiné au cuisson de presque tous plats d'après la température et le temps de cuisson préréglés par l'utilisateur. Grâce au mode «MULTICOOK» le multicuiseur REDMOND RMC-M90E peut remplacer une large gamme d'appareils électroménagers de cuisine et permet de prêparer des plats à l'aide de la recette délicieuse lue dans un vieux livre culinaire ou à un site web.

Pour votre commodité lors de la cuisson des plats à la température jusqu'à 80°C la fonction de maintien au chaud est désactivée. Si nécessaire elle peut être activée manuellement, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton «Menu/Keep Warm» après le lancement du mode de cuisson jusqu'à l'allumage de l'indicateur «Reheat/Cancel».

- Par défaut le temps de cuisson en mode «MULTICOOK» fait 15 minutes, la température de cuisson est 100°C.
- La plage du réglage manuel de la température (par l'appui sur le bouton «Temperature») est: 35°C– 170°C avec l'intervalle de 5°C.
- La plage de réglage manuel du temps est: 5 minutes – 12 heures avec l'intervalle de 1 minute si le temps de cuisson ne dépasse pas 1 heure et de 5 minutes – si le temps de cuisson dépasse 1 heure.

Le mode «MULTICOOK» permet de cuir beaucoup de plat divers. Utilisez le livre culinaire créé par nos meilleurs chefs ou la table spéciale de températures recommandées de cuisson des plats et aliments divers.

Mode «OATMEAL»

Conseillé pour la préparation de bouillie au lait. Par défaut le temps de cuisson fait 10 minutes. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min.

Le mode «OATMEAL» est destiné pour la préparation de bouillie avec l'utilisation du lait pasteurisé demi-écrémé. Afin d'exclure l'ébullition du lait et obtenir le résultat désiré il est conseillé de suivre l'ordre suivant d'actions avant la préparation :

- laver soigneusement tous gruaux complets (riz, sarrasin, millet et etc.) jusqu'à ce que l'eau de lavage soit transparente;
- avant la préparation graisser la cuve de l'intérieur (avec du beurre);
- observer strictement les proportions, mesurer les ingrédients selon le livre culinaire joint; réduire ou augmenter la quantité d'ingrédients strictement à proportion;
- en cas d'utilisation du lait non écrémé il faut y ajouter de l'eau en raison 1:1.

La qualité du lait et des gruaux peuvent se différer en fonction de leur origine et du producteur, ce qui influence le résultat de cuisson.

Si le résultat désiré n'est pas obtenu en mode «OATMEAL» utilisez le mode universel «MULTICOOK». La température idéale pour la prépâration de bouillie au lait fait 95°C. La quantité d'ingrédients et le temps de cuisson réglez selon la recette donnée.

Mode «STEW»

Conseillé pour la cuisson lente des légumes, viande, volaille et fruits de mer. Par défaut la durée de cuisson fait 1 h. Est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 12 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «FRY»

Conseillé pour griller la viande, légumes, volaille, fruits de mer. Par défaut la durée de cuisson fait 15 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min.

La fonction «Time Delay» n'est pas prévu pour ce mode.

Afin d'exclure la brûlure des ingrédients suivez le guide culinaire et mélangez périodiquement le contenu de la cuve. La cuisson avec le couvercle ouvert est admis.

Mode «SOUP»

Conseillé pour préparer des bouillons et soupes, aussi que des compotes et boissons. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 8 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «STEAM»

Conseillé pour cuir à la vapeur des légumes, poisson, viande, plats diététiques et végétariens, plats pour les enfants. Par défaut la durée de cuisson en ce mode est égal à 15 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 2 h avec l'intervalle de 5 min.

Pour cuir des aliments à la vapeur utilisez le plateau inclus :

1. Versez de 600 à 1000 ml d'eau dans la cuve. Installer le plateau vapeur dans la cuve.
2. Mesurer et préparer les ingrédients selon la recette, les placez régulièrement sur le plateau spécial et mettez la cuve au corps. S'assurez que la cuve adhère à l'élément chauffant.

3. Suivez les instructions, voir le p. 3-10, section «Ordre d'utilisation des modes automatiques».

Le compte à rebours du mode de cuisson commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité suffisante de vapeur dans la cuve.

Si vous n'utilisez pas les réglages automatiques de temps en ce mode, utilisez la table de durées recommandées de cuisson à la vapeur pour les divers aliments.

Mode «PASTA»

Conseillé pour faire cuire des pâtes, raviolis, saucisse, oeufs et etc. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 8 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 2 min à 20 min avec l'intervalle de 1 min. Le mode prévoit faire l'eau bouillir, charger les ingrédients et les préparer à point. Le signal sonore avertit de l'ébullition d'eau et informe qu'il faut charger les aliments. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence après l'appui réitéré sur «Start».

La fonction «Time Delay» est inaccessible en ce mode.



Lors de la préparation de certains aliments (par exemple, pâtes, raviolis et etc.) l'écume est formée. Afin d'exclure ses fuites éventuelles il est admis d'ouvrir le couvercle quelques minutes après le chargement des aliments dans l'eau boullante.

Mode «SLOW COOK»

Ce mode est conseillé pour préparer le confit, lactoline. Par défaut la durée maximale de cuisson en ce mode fait 5 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 1 h à 8 h avec l'intervalle de 10 min.

Mode «BOIL»

Ce mode est utilisé pour faire cuire des légumes frais et secs. La durée de cuisson fait 40 min. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 5 min à 2 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «BAKE»

Conseillé pour préparer les dacquoises, gratin, gâteaux de pâte levée ou feuilletée. Le mode est pré-réglé sur 1 h. Il est admissible d'ajuster la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 8 h avec l'intervalle de 5 min.



Utilisez un cure-dent pour savoir si une dacquoise est prête. Si après l'enfoncement le cure-dent est sec et n'a pas de traces de pâte – la dacquoise est prête.

Pour cuire le pain il est recommandé de désactiver la fonction de maintien au chaud à toutes étapes de cuisson.

Mode «GRAIN»

Ce mode est recommandé pour préparer la bouillie libre et les garnitures différentes. Par défaut le mode prévoit une durée de cuisson de 35 min. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 5 min à 4 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «PILAF»

Ce mode prévoit la préparation de types divers de pilaf, paella. Par défaut la durée de cuisson fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 10 min.

Mode «YOGURT/DOUGH»

Ce mode permet de préparer des yaourts qui sont très délicieux et bons pour la santé chez vous. Par défaut le mode prévoit une durée de cuisson de 8 h. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 6 h à 12 h avec l'intervalle de 10 min.

- La fonction de maintien au chaud est inaccessible en ce mode.
- Lors de la pose des aliments s'assurez qu'ils ne dépassent pas la marque 1/2 à l'intérieur de la cuve.

Pour préparer des yaourts vous pouvez utiliser des pots spéciaux REDMOND RAM-G1 (à vendre séparément).

Mode «PIZZA»

Ce mode est recommandé pour préparer la pizza. Par défaut la durée de cuisson fait 25 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 1 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «BREAD»

Conseillé pour cuire de différents types de pain de blé avec du seigle. Le mode prévoit le cycle complet de préparation en commençant par le repos des pâtons jusqu'à la dorure.Par défaut la durée de préparation fait 3 h. La durée de préparation peut être réglée manuellement dans la plage de 1 h à 6 h avec l'intervalle de 10 min.

- La fonction de maintien au chaud est inaccessible en ce mode.
- Lors de la pose des aliments s'assurez qu'ils ne dépassent pas la marque 1/2 à l'intérieur de la cuve.

Prenez en compte que pendant la première heure du mode le repos des pâtons s'effectue et ensuite la cuisson.

- Avant d'ajouter de la farine il est recommandé de la tamiser pour enrichir en oxygène et éliminer les matières étrangères.
- Il est recommandé de ne pas utilisez la fonction «Time Delay», parce que cela peut influencer la qualité de cuisson.
- Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur jusqu'à l'achèvement complet de la cuisson! La qualité du produit dépend de cette condition.
- Afin de simplifier et de réduire la durée de cuisson nous recommandons d'utiliser les compositions prêtes pour la préparation du pain.

Mode «DESSERT»

Ce mode est conseillé pour préparer de divers desserts de baies et fruits. La durée de cuisson fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 4 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode «QUICK COOK»

Le mode est recommandé pour faire cuire du riz, bouillie libre des gruaux. Ce mode ne permet de régler ni la durée de cuisson, ni la fonction «Time Delay».

III. CAPACITES SUPPLÉMENTAIRES

- Repos des pâtons
- Fondue
- Friture
- Préparation de la faisselle et fromage blanc
- Pasteurisation des produits liquides
- Réchauffage des plats pour les enfants
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

IV. ACCESSOIRES

Les accessoires supplémentaires pour le multicuiseur peuvent être acquis séparément. Consultez le distributeur autorisé dans votre pays afin de vous reinseigner sur leur assortiment, l'acquisition et la compatibilité avec le modèle de votre appareil.

RAM-CL1 — pince pour la cuve

Pour extraire facilement la cuve du multicuiseur. Peut être utilisée avec les multicuiseurs d'autres marques.

RHP-M01 — jambonnière

Pour faire cuire le jambon, roulades et autres gourmandises de viande, volaille et poisson avec de diverses épices et fourrages. La jambonnière peut être utilisée dans le multicuiseur, four, four à convection ou même dans une casserole convenable sur une cuisinière.

RAM-FB1 — panier à frites

Utilisé pour faire cuire de divers aliments dans l'huile chauffée ou boullante. Compatible avec des cuves de capacité de 3 l au maximum. Fait en acier inoxidable, doté de la manette démontable et du crochet de sa fixation sur la cuve pour faciliter le vidange d'excès d'huile après la cuisson. Peut être utilisée avec les multicuiseurs d'autres marques. Compatible lave vaisselle.

RAM-G1 — pots de yaourts aux marquers sur les couvercles (4 pcs.)

Pour préparer des yaourts. Les pots sont dotés des marquers spéciaux afin d'indiquer la date, ce qui permet de contrôler leur date limite de consommation. Peut être utilisée avec les multicuiseurs d'autres marques.

RB-C502 — cuve au revêtement céramique Anato® (Corée)

Capacité : 5 l. A une résistance améliorée aux endommagements mécaniques et d'excellentes propriétés anti-adhésive et conductrice de chaleur, ce qui exclut la brûlure des aliments mais favorise la cuisson et la mijotation uniformes au long de la préparation du plat. Cette cuve est spécialement conçue pour la meilleure cuisson, grillade et préparation de la bouillie au lait. Il est possible d'utiliser la cuve hors du milticuiseur pour stocker ou préparer des aliments dans le four. Compatible lave vaisselle.

RB-S500 — cuve d'acier

Capacité: 5 l. A une résistance améliorée aux endommagements mécaniques. Recommandée pour préparer des soupes, compote, marmelade et confiture. Compatible blender, mélangeur et autres appareils électroménagers pour préparer des purées de légumes ou de fruits et des crêmes. N'est pas recommandée pour griller. Compatible lave vaisselle.

V. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant de nettoyer le multicuiseur s'assurez qu'il s'est refroidi et son alimentation électrique est coupée. Utilisez une serviette de tissu mou et les détergents à vaisselle non abrasifs.Nous recommandons de nettoyer le multicuiseur immédiatement après son utilisation.



Lors du nettoyage il est interdit d'utiliser des détergents abrasifs, des éponges à couche abrasive et des produits chimiques agressifs. Il est interdit de plonger le multicuiseur dans l'eau ou mettre sous le jet d'eau.

Avant la première utilisation ou pour éliminer les odeurs après la cuisson il est recommandée de faire cuire un demi-citron en mode «STEAM» pendant 15 min.

Nettoyer la cuve, le couvercle intérieur en aluminium et la valve vapeur après chaque utilisation. La cuve peut être lavée au lave-vaisselle. Après le nettoyage de la cuve, essuyez-la de l'extérieure à sec.

Pour nettoyer le couvercle intérieur en aluminium:

1. Ouvrez le couvercle du multicuiseur.
2. Appuyez simultanément sur deux fixateurs en plastique du côté intérieur du couvercle vers le centre.
3. Sans effort tirez légèrement le couvercle intérieur en aluminium au ventre et en bas afin de le séparer du couvercle principal.

4. Essuyez les deux couvercles avec une serviette mouillée. Si nécessaire laver le couvercle déposé sous l'eau avec les détergents à vaisselle. Montez le couvercle en ordre inverse: mettez le couvercle en aluminium dans les fentes supérieures, faites coincider avec le couvercle principal et appuyez légèrement sur les fixateurs jusqu'au clic. Le couvercle intérieur en aluminium doit être sûrement fixé.

La valve vapeur est installée dans le siège spécial sur le couvercle supérieur du multicuiseur. Elle se compose de deux parties: disque extérieur et base. Afin de nettoyer la valve:

1. Tirez soigneusement l'arête du disque extérieur en haut et au ventre, voir la fig **A4**.
2. A l'intérieur du disque tournez la base de la valve dans le sens antihoraire (en direction ***<open>***) jusqu'à la butée et déposez.
3. Retirez soigneusement la garniture en caoutchouc de la valve. Lavez toutes composantes de la valve en observant les instructions mentionnées ci-dessus.

STOP *Attention! Afin d'exclure la déformation de la garniture en caoutchouc de la valve il est interdit de la torsader ou tirer.*

4. Assemblez la valve en ordre inverse: mettez la garniture à sa place, faites coincider les fentes de la base de valve avec les bosses correspondantes à l'intérieur du disque et tournez dans le sens horaire (en direction ***<close>***). Installez la valve vapeur dans le siège sur le couvercle (l'arête du disque extérieur doit être placée en arrière pour faciliter son extraction).

L'eau de condensation générée lors de la cuisson est récupérée dans le creux spécial autour de la cuve et ensuite s'écoule dans le bac dans la patie arrière du multicuiseur.

1. Ouvrez le couvercle, retirez la cuve. Si nécessaire, soulevez la partie avant du multicuiseur pour que l'eau de condensation s'écoule complètement dans le bac.
2. Déposez le bac en le retirant légèrement au ventre.
3. Videz l'eau de condensation. Lavez le bac et mettez à sa place.
4. Eliminez l'eau de condensation restante dans le creux autour de la cuve avec une serviette.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation

Cette section contient les erreurs typiques commises lors de la cuisson dans le multicuiseur, les causes éventuelles et les variantes de leur suppression.

PLAT N'EST PAS PRET

Causes éventuelles	Variante de suppression
Le couvercle du multicuiseur n'est pas fermé ou est entreouvert, c'est pourquoi la température de cuisson n'ést pas assez élevée.	• Pendant la cuisson, ne pas ouvrez le multicuiseur sans nécessité. • Fermez le couvercle jusqu'au clic. Assurez-vous que rien n'empêche à la fermeture étanche du couvrcle et le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.
La cuve n'adhère pas bien à l'élément chauffant, c'est pourquoi la température de cuisson n'ést pas assez élevée.	• La cuve doit être installée régulièrement dans le multicuiseur. Le fond de cuve doit adhérer étroitement au disque chauffant. • Assurez-vous de l'absence d'objets étrangers à l'intérieur du multicuiseur. Ne pas admettez de contaminations du disque chauffant.
• Choix malheureux d'ingrédients. Les ingrédients choisis ne sont pas appropriés pour ce mode de cuisson ou il faut choisir un autre mode de cuisson. • Les aliments sont coupés trop grands, les proportions générales de pose d'aliments ne sont pas observées. • La durée de cuisson est réglée (calculée) incorrectement. • La recette sélectionnée n'est pas adaptée à la cuisson dans le multicuiseur.	• Il est souhaitable d'utiliser les recettes éprouvées (adaptées pour le modèle donné). N'utilisez que les recettes dont vous pouvez faire confiance. • Les aliments choisis, leur coupe, les proportions des aliments, la sélection du mode et la durée de cuisson doivent correspondre à la recette sélectionnée.
En mode vapeur : la quantité d'eau dans la cuve est insuffisante pour assurer la densité requise de la vapeur.	La quantité d'eau dans la cuve doit obligatoirement correspondre à celle recommandée par la recette. Si vous en doutez, vérifiez le niveau d'eau au cours de la cuisson.
Frire: • Il y a trop d'huile végétale dans la cuve. • Excès d'eau dans la cuve.	• Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile est suffisante au fond de cuve. • En mode «Frire» suivez strictement la recette choisie. Lorsque vous faites griller des aliments ne pas fermez le couvercle du multicuiseur, si cela n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler obligatoirement les aliments congelés avant de les faire griller et videz l'eau.

Cuisson: ébullition du bouillon au cours de la cuisson des aliments à l'acidité augmentée.		Certains produits exigent un traitement spécial avant la cuisson : lavage, rôtissage et etc. Observez les instructions de votre recette choisie.
Four (la pâte reste crue):	Au cours du repos la pâte est collée à l'intérieur du couvercle et a bloqué la valve vapeur.	Mettez mois de pâte dans la cuve.
	Vous avez posé trop de pâte dans la cuve.	Retirez les morceaux de pâte de la cuve, faites tourner, mettez de nouveau dans la cuve, ensuite continuez le mode jusqu'à la cuisson complète. Ultérieurement mettez mois de pâte dans la cuve.

PRODUIT TROP CUIT

Choix erronné du type d'aliment ou du réglage (calcul) de la durée de cuisson. Trop petite taille des ingrédients.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur coupe, les proportions, le choix du mode et de la durée de cuisson doivent correspondre à la recette.
Après la préparation le plat fini a été maintenu au chaud pour trop longtemps.	Il n'est pas souhaitable de maintenir le plat au chaud pour longtemps. Si votre multicuiseur prévoit la désactivation préalable du maintien au chaud uilisez cette fonction.

PRODUIT EBULLI

Lors de la cuisson de la bouillie au lait le lait est ébulli.	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de son origine et les conditions de sa production. Nous ne recommandons d'utiliser que le lait ultra-pasteurisé lait avec la teneur en matières grasses de 2,5% au maximum. Si nécessaire, le lait peut être dilué avec un peu d'eau potable.
• Les aliments soit n'ont pas été traités avant la cuisson, soit ils ont été traités improprement (mal lavés et etc.). • Non observation des proportions du plat ou choix erronné du type d'aliment.	• Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre à la recette. • Lavez soigneusement les gruaux complets, viande, poisson et fruits de mer jusqu'à ce que l'eau devient transparente.

PLAT BRULE

• La cuve est mal lavée après la fois précédante. • Le revêtement antiadhésif de la cuve est endommagé.	Avant la cuisson assurez-vous si la cuve est bien lavée et le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
Le volume total d'aliments est inférieur à celui indiqué dans la recette.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur).
La durée trop longue de cuisson est réglée.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.
Griller : il n'y a pas d'huile dans la cuve ; les aliments ne sont pas mixés bien ou sont tournés trop tard.	• Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile au fond de cuve est suffisante. • Pour obtenir le rôtissage régulier mélangez périodiquement les aliments ou faites tourner de temps en temps.
Cuisson lente : manque d'eau dans la cuve.	Ajoutez plus d'eau dans la cuve. Ne pas ouvrez le couvercle sans nécessité au cours de la cuisson.
Cuisson : manque d'eau dans la cuve (les proportions ne sont pas observées).	Observez la proportion correcte du liquide et des ingrédients solides.
Four: la surface intérieure de la cuve n'est pas huilée avant la cuisson.	Avant la pose de la pâte graisser le fond et les parois de la cuve (utilisez de l'huile ou du beurre) (ne pas versez de l'huile dans la cuve!).

COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE

Les aliments sont mélangés trop souvent dans la cuve.	Pour faire griller des aliments il faut les mélanger dans chaques 5–7 minutes au maximum.
La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.

PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON

Les ingrédients impropres qui favorisent la formation d'excès d'eau ont été utilisés (légumes ou fruits fondants, baies congelées, crême fraîche et etc.).	Choisissez des ingrédients en conformité avec la recette. Tâchez de ne pas utiliser les aliments contenant trop d'humidité, ou de réduire leur quantité au minimum.
Les produits finis ont été laissés pour très longtemps dans le multicuiseur fermé.	Tâchez de faire sortir les produits cuits du multicuiseur immédiatement après la préparation. Si nécessaire il est admis de laisser les produits finis dans le multicuiseur pour le court terme avec le maintien au chaud activé.

PATE NON LEVEE

Les oeufs avec du sucre sont mal montés.	Utilisez la recette essayée et approuvée (adaptée pour ce modèle). Le choix des ingrédients, leur traitement plélimi-naire, les proportions doivent correspondre aux instructions de la recette.
La pâte avec l'agent de levée ajouté a été laissé pour longtemps.	
La farine n'est pas blutée ou la pâte est mal tournée.	
Ingrédients mal approprié.	
La recette choisie ne convient pas au modèle donné de multicuiseur.	

Certains modèles de multicuiseurs REDMOND en modes «STEW» et «SOUP» prévoient la mise en action du système de protection contre la surchauffe. Dans ce cas le mode de cuisson est arrêté et le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud.

Durées recommandées de cuisson de divers aliments à la vapeur

№	Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
1	Filet de porc / boeuf (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet de mouton (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filet de poulet (carrés de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Boulettes	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/15
5	Poisson (filet)	500	500	10
6	Crevettes (nettoyées, cuites glacées)	500	500	5
7	Pomme de terre (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Carotte (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Betterave (cubes de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 h 10 min
10	Légumes frais surgelés	500	500	10
11	Oeufs	3 pcs.	500	10

Il faut tenir compte que ce sont des recommandations générales. Le temps réél de cuisson peut se différer des valeurs recommandées en fonction de la qualité des produits et vos préférences gastronomiques.

Recommandations de réglage des températures en mode «MULTICOOK»

№	Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
1	35°C	Repos des pâtons, préparation du vinaigre
2	40°C	Préparation du yaourt
3	45°C	Préparation du levain
4	50°C	Fermentation
5	55°C	Préparation du fondant
6	60°C	Préparation du thé vert, aliments pour bébés
7	65°C	Cuisson de la viande dans l'emballage sous vide
8	70°C	Préparation du punch
9	75°C	Pasteurisation, préparation du thé blanc
10	80°C	Préparation du vin chaud
11	85°C	Préparation de la faisselle ou autres plats qui exigent une longue cuisson
12	90°C	Préparation du thé rouge
13	95°C	Cuisson de la bouillie au lait
14	100°C	Préparation des méringues, confitures
15	105°C	Préparation de la viande en gelée
16	110°C	Stérilisation
17	115°C	Préparation du sirop de sucre
18	120°C	Jarret braisé ou bouilli
19	125°C	Viande cuite
20	130°C	Préparation du gratin
21	135°C	Rissolage
22	140°C	Boucanage
23	145°C	Cuisson du poisson aux légumes en feuille argentée
24	150°C	Cuisson de la viande en feuille argentée
25	155°C	Préparation des plats à pâte levée
26	160°C	Volaille grillée
27	165°C	Cuisson des steaks
28	170°C	Friture (frites, nuggets et etc)

Tableau résumé des modes de cuisson (réglages d'usine)

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Maintien au chaud
MULTICOOK	Cuisson de divers plats avec l'option de réglage de la température et de la durée de cuisson	15 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 12 h / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Cuisson de la bouillie au lait	10 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Cuisson de la viande, poisson, légumes, garnitures et plats complexes	1 h	20 min – 12 h / 5 min	+	–	+
FRY	Viande, poisson, légumes, plats complexes grillés	15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Bouillons, soupes (crêmes, soupes aux légumes et froides)	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	+
STEAM	Viande, poisson, légumes et autres aliments à la vapeur	15 min	5 min – 2 h / 5 min	+	+	+
PASTA	Cuisson de tous types de pâtes; sausissons, raviolis et autres semi-produits	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Cuisson du lactoline, confit, jarret, viande et poisson en gelée	5 h	1 h – 8 h / 10 min	+	–	+
BOIL	Cuisson des légumes frais et secs	40 min	5 min – 2 h / 5 min	+	–	+

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Attente de passage en mode de service	Maintien au chaud
BAKE	Cuisson des cakes, dacquoises, gratins, gâteaux de pâte levée et feuilletée	1 h	20 min – 8 h / 5 min	+	–	+
GRAIN	Cuisson des gruaux et garnitures. Cuisson des bouillies libres à l'eau	35 min	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
PILAF	Cuisson du pilaf aux garnitures diverses (avec de la viande, du poisson, de la volaille, aux légumes)	1 h	20 min – 1 h 30 min / 10 min	+	–	+
YOGURT / DOUGH	Préparation du yaourt	8 h	6 h – 12 h / 10 min	+	–	–
PIZZA	Préparation de la pizza	25 min	20 min – 1 h / 5 min	+	–	+
BREAD	Préparation du pain à la farine de seigle ou de blé (y compris le repos des pâtons)	3 h	1 h – 6 h / 10 min	+	–	–
DESSERT	Préparation de divers desserts aux fruits et baies frais	1 h	5 min – 4 h / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Cuisson rapide du riz, bouillies libres à l'eau	30 min	–	–	–	+

VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES

Message de l'erreur affiché sur l'écran	Panne éventuelle	Suppression d'erreur
E1 — E3	Erreur système, défaut éventuel de la plaque de fonction ou l'élément chauffant.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Fermez le couvercle, branchez encore une fois. Si après le branchement réitéré le problème persiste, adressez-vous au centre de service agréé.

Panne	Cause éventuelle	Réparation
Ne se met en marche.	Pas d'alimentation du secteur.	Vérifiez la tension du secteur.
La durée de cuisson est trop longue.	Pannes de courant.	
	Il y a un objet étranger entre la cuve et l'élément chauffant.	Eliminez l'objet étranger.
	La cuve du multicuiseur est installée irrégulièrement.	Installez la cuve régulièrement, sans gauchissement.
	L'élément chauffant est contaminé.	Débranchez le multicuiseur, laissez-le refroidir. Nettoyez l'élément chauffant.

VIII. GARANTIES

Ce produit est couvert de la garantie pendant les 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer, remplacer des pièces reconnues défectueuses ou fournir un nouveau appareil en cas des défauts de fabrication causés par la mauvaise qualité des matériaux et d'assemblage. La garantie prend effet uniquement si la date d'achat est confirmée par le sceau du magasin et la signature du vendeur sur la carte de garantie originale. Cette garantie est valable uniquement si le produit a été utilisé conformément à son mode d'emploi, n'a pas été réparé ou désassemblé et ne peut être endommagé par une mauvaise manipulation, ainsi que tous ses composants sont complets. La présente garantie ne couvre pas l'usure normale et les consommables (filtres, ampoules, revêtements céramique et téflonisé, joints et etc.).

La durée de vie du produit et la durée respective des engagements en vue de garantie est estimée à partir du jour de vente ou de la date de fabrication du produit (dans le cas ou la définition de la date de vente est impossible).

La date de fabrication du dispositif figure dans le numéro de la série indiqué sur l'étiquette de l'identification du corps du produit. Le numéro de série se compose de 13 signes. Le 6ème et le 7ème signes représentent le mois, le 8ème – l'année de fabrication du dispositif.

La durée de service établie par le fabricant fait 5 ans à compter de la date d'achat, à condition qu'il soit utilisé conformément à ces instructions et normes techniques applicables.

Récupérer l'emballage, le manuel d'utilisation et le multicuiseur conformément aux programmes locaux de recyclage. Ne pas jetez ces produits avec les ordures ménagères.

Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt und bei ähnlichen Anwendungen vorgesehen: Mitarbeiterbereiche in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen; Auf Bauernhöfen und an ähnlichen Niederlassungen; Nutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Herbergen; Private Zimmervermietung.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.
- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

Vorsicht! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.


Beachten Sie: Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung.


Das Gehäuse des Gerätes nicht in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Außerdem dürfen es unter bestimmten Voraussetzungen Menschen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung sowie fehlenden Kenntnissen in seinem Gebrauch anwenden: Sie müssen bei der Nutzung beaufsichtigt warden oder in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen worden sein und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Instandhaltungstätigkeiten sollten Kinder nicht ohne Beaufsichtigung durchführen.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs – und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

Technisches Datenblatt

Modell RMC-M90E
Leistung .... 860 W
Spannung .... 220–240 V, 50 Hz
Topfvolumen .... 5 l
Topfbeschichtung .... Keramische Antihaftbeschichtung ANATO® (Korea)
LED display .... Ja, farbig
3D-Aufwärmen .... Ja

Programme

1. MULTICOOK (MULTI-CHEF)
2. OATMEAL (MILCHREIS)
3. STEW (SCHMOREN)
4. FRY (BRATEN)
5. SOUP (SUPPEN)
6. STEAM (DAMPFGAREN)
7. PASTA (NUDELN)
8. SLOW COOK (AUSSCHWITZEN)
9. BOIL (KOCHEN)
10. BAKE (BACKEN)
11. GRAIN (GRÜTZEN)
12. PILAF (PAELLA)
13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/HEFETEIG)
14. PIZZA
15. BREAD (BROT)
16. DESSERT (BABYNAHRUNG)
17. QUICK COOK (SCHNELLKOCHEN)

Funktionen

Warmhalten (automatische Warmhalten) .... Ja, bis 24 Stunden
Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion .... Ja
Aufwärmen .... Ja, bis 24 Stunden
Startzeit Vorwahl .... Ja, bis 24 Stunden

Bestandteile

Multikocher .... 1 St.
Topf RB-C512 .... 1 St.
Dampfgitter .... 1 St.
Frittierkorb mit dem Griff .... 1 St.
Messbecher .... 1 St.
Schöpflöffel .... 1 St.
Flachlöffel .... 1 St.
Rezeptheft „100 Rezepte“ .... 1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter .... 1 St.
Gebrauchsanweisung .... 1 St.
Servicebuch .... 1 St.
Stromkabel .... 1 St.

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden.

Beschreibung des Multikochers RMC-M90E A1

1. Gerätedeckel
2. Abnehmbarer Innendeckel
3. Topf
4. Taste der Deckelöffnung
5. Bedienfeld mit Display
6. Gehäuse
7. Tragegriff
8. Abnehmbares Dampfventil
9. Flachlöffel
10. Suppenlöffel
11. Messbecher
12. Dampfgitter
13. Frittierkorb
14. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter

Bedienfeld A2

Multikocher REDMOND RMC-M90E ist mit einem Sensorbedienfeld mit einem farbigen multifunktionalen LED-Display ausgestattet.

1. Taste „Reheat/Cancel“ („Warmhalten/Beenden“) — Ein-/Ausschalten der Warmhaltefunktion, Beenden des Betriebs, Löschen der gewählten Einstellungen.
2. „Time Delay“ („Startzeit Vorwahl“) — Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion.
3. „Temperature“ („Temperatur“) — Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Stunden“) — Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
5. „Min“ („Minuten“) — Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
6. „Quick cook“ („Schnellkochen“) — Start des Programms „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Menü/Warmhalten“) — Auswahl des Automatikbetriebs; vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
8. „Start“ — Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.
9. Display

Displaybeschreibung A3

1. Anzeige des Automatikbetriebs „QUICK COOK“.
2. Anzeige der Zubereitungs-/Aufwärmfunktion.
3. Anzeige der Zubereitungsstufen.
4. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „MULTICOOK“.
5. Anzeige des Programms „Time Delay“.
6. Anzeige der Timereinstellungen.
7. Timer.
8. Anzeige des gewählten Automatikbetriebs.

I. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungsstücke und Werbesticker außer dem Sticker mit der Seriennummer.

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.

Vorsicht! Das Gerät bei jeglichem Fehler nicht zu verwenden.

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS

Vor dem ersten Einschalten

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss der aus dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschichtungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-M90E ist es möglich, die Zubereitungszeit für jedes Programm manuell einzustellen (außer dem Programm „QUICK COOK“). Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab. Um die Zubereitungszeit zu ändern:

1. Stellen Sie nach der Auswahl der Zubereitungszeit den gewünschten Stundenwert beim Drücken der Taste „Hour“ ein. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Stundenwertes.
2. Drücken Sie die Taste „Min“, um den Minutenwert einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die Taste „Hour“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Min“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
4. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blinkt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des gewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel“, wonach das Zubereitungsprogramm erneut gewählt werden soll.

Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Werkseinstellungstabelle.

Zu Ihrer Bequemlichkeit beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht bereit ist.

In einigen Automatikbetrieben beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Sollbetriebstemperatur. Zum Beispiel, wird der Topf mit kaltem Wasser gefüllt und die Zubereitungszeit im Programm „STEAM“ auf 5 Minuten eingestellt, beginnt der Start des Programms und der Ablauf der gewählten Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und eine genügende Menge Dampf im Topf gebildet ist.

Im Programm „PASTA“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und Wiederdrücken der Taste „Start“.

Funktion „Time Delay“ („Startzeit Vorwahl“)

Diese Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, in dessen das Gericht fertig werden muss (unter Beachtung der Betriebsdauer). Die Zeit kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten eingestellt werden. Zu beachten ist, dass die Startvorwahlzeit mehr als die eingestellte Zubereitungszeit sein muss, sonst das Programm gleich nach dem Drücken der Taste „Start“ beginnt.

Die Startvorwahlzeit können Sie nach der Auswahl des Automatikbetriebs, nach der Einstellung der Temperaturwerten und der Zubereitungszeit eingestellt werden:

1. Beim Drücken der Taste „Time Delay“ schalten Sie die Startzeitvorwahl-Funktion ein. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Time Delay“, und der Timer beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie die Taste „Hour“, um den Stundenwert schrittweise einzustellen. Das Zeitformat ist 24 Stunden. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Drücken Sie die Taste „Min“, um den Minutenwert schrittweise einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
4. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stundeneinstellung stufenweise die Taste „Hour“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Min“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
5. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste

„Reheat/Cancel", wonach das Zubereitungsprogramm wieder gewählt werden soll.

6. Nach der Einstellung der gewünschten Werte halten Sie für ein paar Sekunden die Taste „Start" gedrückt. Die Anzeige des Programms „Time Delay" leuchtet auf, dann startet das Programm und beginnt der Ablauf der Zeit.
7. Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein. Nach dem Enden des Programms wird die Warmhaltefunktion automatisch eingeschaltet und die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel" aufleuchtet.
8. Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel". Dann erlischt die Anzeige der Taste.

Die Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle Automatikbetriebe außer den Programmen „FRY", „PASTA" und „QUICK COOK" geeignet.

Die Verwendung der Funktion „Time Delay" ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht Milch oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, frische Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Beachten Sie bei der Zeiteinstellung in der Funktion „Time Delay", dass die Zeitberechnung im Programm „STEAM" erst nach dem Erreichen der erforderlichen Betriebstemperatur des Multikochers (nach dem Aufkochen des Wassers) beginnt.

Funktion „Keep Warm" (Warmhalten)

Diese Funktion schaltet sich automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Bei der Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel". Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit in dieser Funktion angezeigt. Bei Bedarf halten Sie die Taste „Reheat/Cancel" für ein paar Sekunden gedrückt, um die automatische Warmhaltefunktion zu beenden.

Vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion

Einschaltung der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. In diesem Sinne, gibt es im Multikocher REDMOND RMC-M90E eine Möglichkeit, diese Funktion beim Starten oder beim Hauptprogramm vorabzuschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menu/Keep Warm" beim Starten oder Hauptprogramm für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel" erlischt. Um die automatische Warmhaltefunktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „Menu/Keep Warm" nochmal (die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel" leuchtet auf dem Display auf).

Aufwärmfunktion

Der Multikocher REDMOND RMC-M90E kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Dafür folgen Sie diese Schritte:

- Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
- Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- Halten Sie die Taste „Reheat/Cancel" für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die entsprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmzeit.

Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufzuwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten. Bei Bedarf kann die Aufwärme-Funktion beendet werden. Dafür halten Sie die Taste „Reheat/Cancel" für ein paar Sekunden gedrückt, bis die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.



Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks- und Qualitätseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe

1. Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
2. Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf richtig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
3. Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.
4. Drücken Sie die Taste „Menu", um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
5. Paßt Ihnen die standardmäßige Zubereitungszeit nicht, können Sie diesen Wert beim Drücken der Taste „Hour" und „Min" ändern.
6. Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Time Delay" ist bei den Programmen „FRY", „PASTA" und „QUICK COOK" nicht vorgesehen.
7. Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste „Start" für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten „Start" und „Reheat/Cancel" leuchten. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „STEAM" beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; im Programm „PASTA" — nach dem Aufkochen des Wassers im Topf, der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Start".
8. Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menu/Keep Warm" gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel" erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste „Menu/Keep Warm" schalten Sie diese Funktion wieder ein. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei den Programmen „YOGURT/DOUGH" und „BREAD" nicht vorgesehen.
9. Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel" leuchtet) oder in Wartestellung (die Anzeige der Taste „Start" blinkt).
10. Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, halten Sie die Taste „Reheat/Cancel" für ein paar Sekunden gedrückt.



Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, Rezepte aus dem zum Multikocher REDMOND RMC-M90E beigelegten Rezeptheft „100 Rezepte" zu verwenden, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.



Haben Sie, Ihrer Meinung nach, kein gewünschte Ergebnis bei Automatikbetrieben erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTICOOK" mit erweiterten manuellen Einstellungen, die große Chancen für Ihre kulinarischen Experimente bietet.

Programm „MULTICOOK"

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm „MULTICOOK" kann der Multikocher REDMOND RMC-M90E eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde.

Zur Ihrer Bequemlichkeit bleibt die automatische Warmhaltefunktion bei Temperaturen bis zu 80°C ausgeschaltet. Um die Funktion manuell einzuschalten, halten Sie bei Bedarf die Taste „Menu/Keep Warm" für ein paar Sekunden nach dem Starten gedrückt, bis eine Anzeige „Reheat/Cancel" leuchtet auf.

- Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „MULTICOOK" 15 Minuten, die standardmäßige Temperatur beim Betrieb beträgt 100°C.
- Manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste „Temperatur" zu ändern): 35°C — 170°C mit einem Einstellschritt von 5°C.
- Der manuelle Zeiteinstellbereich: 5 Minuten — 12 Stunden, mit einem Einstellschritt von 1 Minuten für ein Schritt bis zu 1 Stunde oder von 5 Minuten — für ein Schritt von mehr als 1 Stunde.



Das Programm „MULTICOOK" eignet sich für eine Vielfalt von verschiedenen Gerichten. Verwenden Sie unser Rezeptheft „100 Rezepte" von unseren professionellen Köchen oder die spezielle Tabelle von empfohlenen Temperaturen für Zubereitung von verschiedenen Gerichten und Produkten.

Programm „OATMEAL"

Empfohlen für Milchreis. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 10 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Das Programm „OATMEAL" eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich:

- alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt;
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben;
- die Mengenangaben streng einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptheftes abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1: 1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.

Wurde kein gewünschtes Ergebnis beim Programm „OATMEAL" erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTICOOK". Die optimale Temperatur für Milchreis ist 95°C. Die Zutatenmenge und die Zubereitungszeit sind nach dem Rezept einzustellen.

Programm „STEW"

Empfohlen zum Schmoren von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „FRY"

Empfohlen für Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Die Funktion „Time Delay" ist bei diesem Programm nicht möglich.



Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, befolgen Sie die Empfehlungen des Rezeptheftes und rühren Sie den Topfinhalt von Zeit zu Zeit. Es ist möglich, den Deckel des Multikochers bei der Zubereitung offen zu bleiben.

Programm „SOUP“
Empfohlen zur Zubereitung verschiedener Brühen und Suppen, sowie Kompotte und Getränke. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „STEAM“
Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fisch, Fleisch, Diät-und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babynahrung. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Zur Zubereitung von Gerichten in dieser Funktion verwenden Sie das Sonderdampfgitter (mitgeliefert):

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Folgen Sie den Punkten 3-10 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe“.

Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf.

Sollte die Zeit in diesem Programm nicht automatisch eingestellt werden, verwenden Sie bitte die Tabelle von empfohlener Zeit für verschiedene Produkte beim Dampfkochen.

Programm „PASTA“
Empfohlen zum Kochen von Nudeln, Würstchen, gekochten Eiern usw. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2 bis zu 20 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Bei diesem Programm sollen Sie das Wasser zum Aufkochen bringen, die Zutaten in den Topf geben und erst danach die Zubereitung beginnen. Beim Aufkochen des Wassers erklingt ein Tonsignal, dann müssen Sie die Zutaten in den Topf geben. Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Wiederdrücken der Taste „Start“.

Die Funktion „Time Delay“ ist bei diesem Programm nicht möglich.

Bei Zubereitung von einigen Nahrungsmitteln (z.B. Nudeln, usw.) entsteht der Schaum. Um ein mögliches Überschwappen zu verhindern, können Sie den Deckel ein paar Minuten nach der Zugabe der Zutaten ins kochende Wasser öffnen.

Programm „SLOW COOK“
Empfohlen für Zubereitung von Schmalzfleisch, geschmälzten Milch. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 5 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm „BOIL“
Empfohlen zum Kochen von Gemüse und Eintopf. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BAKE“
Empfohlen zum Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Ob der Keks schon fertig ist kann man durch Stecken eines Holzstöckchens (Zahnstochers) in den Keks überprüfen. Bleibt auf dem Holzstöckchen kein Teig — ist der Keks fertig.

Es ist empfehlenswert, die automatische Warmhaltefunktion auf allen Stufen bei Zubereitung von Brot auszuschalten.

Programm „GRAIN“
Empfohlen für das Kochen von krümeligen Breien aus verschiedenen Arten von Grützen, Kochen einer Vielzahl von Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 35 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „PILAF“
Empfohlen zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 10 Minute möglich.

Programm „YOGURT/DOUGH“
Durch dieses Programm können Sie verschiedene leckere und gesunde Jogurt zu Hause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 6 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.

Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt. Um Joghurt zuzubereiten, können Sie einen speziellen Bechersatz für Joghurt REDMOND RAM-G1 verwenden (kann separat erworben werden).

Programm „PIZZA“
Empfohlen für Pizza. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 25 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BREAD“
Empfohlen zum Backen von Brot aus Weizenmehl und mit der Zugabe von Roggenmehl. Das Programm bietet einen vollständigen Zyklus der Zubereitung von der Teiggärung bis zum Backen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 3 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 6 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.

Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt. Beachten Sie, dass während der ersten Stunde des Programms die Teiggärung kommt und dann sofort das Backen.

- Bevor Sie das Mehl verwenden, empfiehlt es sich, es durchzusieben, um die Sauerstoffversorgung und die Entfernung von Verunreinigungen zu sichten.
- Verwenden Sie die Funktion „Time Delay“ möglichst nicht, sonst es die Backqualität beeinflussen kann.
- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers bis zum vollen Ende des Backens nicht! Davon hängt die Backqualität ab.
- Um Zeit zu sparen und die Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir Ihnen Fertigmischung zum Backen von Brot zu verwenden.

Programm „DESSERT“
Empfohlen für verschiedenen Desserts aus Früchten und Beeren. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „QUICK COOK“
Das Programm zur schnellen Zubereitung von Reis, krümeligen Breien aus Grützen. In diesem Programm ist weder Zeiteinstellung noch Funktion „Time Delay“ vorgesehen.

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Zubereitung von Quark und Käse
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Aufwärmen der Babynahrung
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenständen

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Zusätzliches Zubehör für den Multikocher kann separat erworben werden. Die Information über das Angebot, den Erwerb und die Kompatibilität des zusätzlichen Zubehörs mit dem Modell Ihres Geräts können Sie bei unserem offiziellen Händler in Ihrem Land bekommen.

RAM-CL1 — Topfzange
Eignet sich zum bequemen Herausnehmen des Topfs aus dem Multikocher. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich.

RHP-M01 — Schinkenmaker
Bestimmt zur Zubereitung von Schinken, Rollschinken und anderen Köstlichkeiten aus Fleisch, Geflügel oder Fisch mit verschiedenen Gewürzen und Füllstoffen. Sie können den Schinkenmaker im Multikocher, im Backofen oder im Heißluftofen oder einfach in einem Kochtopf von entsprechenden Volumen auf dem Herd verwenden.

RAM-FB1 — Frittierkorb

Der Frittierkorb wird verwendet, um eine Vielzahl von Produkten in sehr heißem oder kochendem Öl (Frittieren) zu machen. Geeignet für alle Topfe von 3 Litern. Gefertigt aus Edelstahl, hat einen abnehmbaren Griff und einen Haken für Befestigung am Topf, um Entwässerung überschüssigen Öls nach dem Kochen zu erleichtern. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

RAM-G1 — Bechersatz für Joghurt mit Markierungen auf den Deckeln (4 St.)
Eignet sich zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt. Die Becher sind mit Markierungen zur Datumsangabe versehen, um die Haltbarkeit kontrollieren zu können. Die Verwendung an Multikocher anderer Hersteller ist möglich.

RB-C502 — Topf mit einer Keramikschicht Anato® (Korea)
Volumen: 5 Liter. Hat eine verbesserte Beständigkeit gegen mechanischen Beschädigungen und ausgezeichnete Antihaft- und Wärmeleitungseigenschaften, wodurch die Produkte an der Oberfläche nicht anhaften, gut durchgebraten und während der ganzen Zubereitungszeit gleichmäßig geschmort werden. Dieser Topf ist speziell für ein besseres Backen, Braten und Kochen von Milchreis vorgesehen. Der Topf kann außerhalb des Multikochers zur Lagerung von Lebensmitteln und Zubereitung von Speisen im Ofen verwenden. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

RB-S500 — Stahltopf
Volumen: 5 Liter. Hat eine gute Beständigkeit gegen mechanische Beschädigungen. Empfohlen zur Zubereitung von verschiedenen Suppen, Kompotten, Marmeladen und Konfitüren. In den Topf kann einen Standmixer, ein Handrührgerät und andere Küchengeräte zum Kochen von Gemüse, Fruchtpüree und Cremesuppen einsetzen. Empfohlen nicht zum Braten. Kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

V. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung des Geräts, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein nicht aggressives Geschirrspülmittel. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Nutzung.

STOP *Bei der Reinigung keine aggressive Stoffe, Schwämme mit einem aggressiven Belag und chemisch aggressive Mittel zu verwenden. Das Gerätegehäuse in Wasser nicht tauchen oder unter den Wasserstrahl nicht stellen.*

Vor der ersten Nutzung oder zur Geruchsneutralisierung empfehlen wir Ihnen, nach der Zubereitung innerhalb von 15 Minuten eine Zitronenhälfte im Programm „STEAM“ aufkochen zu lassen.

Der innere Aluminiumdeckel soll nach jedem Gebrauch des Geräts gereinigt werden. Der Topf kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach dem Reinigen wischen Sie die äußere Fläche des Topfs trocken.

Um den inneren Aluminiumdeckel zu reinigen:

1. Öffnen Sie den Deckel des Multikochers.
2. Drücken Sie die beiden Kunststoff-Halter auf die Innenseite des Deckels gleichzeitig zentrumwärts.
3. Ohne sich zu bemühen, entfernen Sie den innere Aluminiumdeckel beim Ziehen ein wenig auf sich und nach unten, so dass er vom Hauptdeckel abtrennt.
4. Wischen Sie die Oberfläche der beiden Deckel mit einem feuchten Stoff oder Tuch. Falls erforderlich, reinigen Sie den entfernten Deckel unter dem Wasserstrahl, dabei verwenden Sie Geschirrspülmittel. Reinigung in der Geschirrspülmaschine ist nicht empfehlenswert.
5. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den inneren Aluminiumdeckel in die oberen Schlitze ein, richten Sie ihn mit dem Hauptdeckel aus und drücken Sie mit wenigen Bemühungen auf die Halter, bis ein Knacken zu hören ist. Der innere Aluminiumdeckel soll fest befestigt werden.

Das Dampfventil ist in dem speziellen Schlitz auf der Oberseite des Geräts eingesetzt und aus zwei Bestandteilen besteht: einer Außenscheibe und dem Grundelement. Um das Ventil zu reinigen:

1. Ziehen Sie der Außenscheibe den Auslauf vorsichtig ein wenig nach oben und auf sich, wie in der Abbildung dargestellt **A4**.
2. Entfernen Sie das Grundelement des Ventils durch Drehen es auf der Innenseite der Scheibe gegen den Uhrzeigersinn (Richtung ***<open>***) bis zum Anschlag.
3. Entfernen Sie den Dichtungsgummiring vorsichtig aus dem Ventil. Waschen Sie alle Bestandteile des Ventils, folgen Sie dabei den oben genannten Regeln.

STOP *Vorsicht! Um die Verzerrung des Ventilsgummieinsatzes zu vermeiden, es ist verboten ihn zu drehen und zu ziehen.*

4. Setzen Sie das Gerät in umgekehrter Reihenfolge zusammen: Setzen Sie den Gummiring richtig ein, richten Sie die Schlitze des Grundelements des Ventils mit den entsprechenden Ausläufen auf der Innenseite der Scheibe aus und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (Richtung ***<close>***). Stellen Sie das Dampfventil in den Schlitz auf dem Gerätedeckel (die Außenscheibe muss mit dem rückwärtigen Auslauf zur Entfernung eingesetzt).

Kondenswasser, das während der Zubereitung entsteht, wird in diesem Modell in einem speziellen Hohlraum am Gehäuse um den Topf herum sammelt und in den Behälter an der Rückseite des Geräts herabfließt.

1. Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie den Topf ein. Bei Bedarf heben Sie die Vorderseite des Multikochers ein wenig hoch, um das Kondenswasser völlig in den Behälter herabfließt.
2. Entnehmen Sie den Behälter durch Ziehen ihn dem Auslauf auf sich.
3. Gießen Sie das Kondenswasser aus. Waschen Sie den Behälter und setzen Sie ihn zurück.
4. Wischen Sie das Kondenswasser, das noch im Hohlraum den Topf herum bleibt, mit einem Küchentuch fort.

VI. ZUBEREITUNGSHINWEISE

Zubereitungsfehler und Abhilfe

In diesem Abschnitt sind häufige Fehler dargestellt, die bei der Zubereitung von Gerichten im Multikocher passieren können, sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Mögliche Problemursachen		Lösungen
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.		• Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. • Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Stellen Sie sicher, dass nichts das feste Schließen des Gerätedeckels verhindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht komplett auf dem Heizelement, daher ist die Zubereitungstemperatur nicht hoch genug.		• Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und mit dem Boden an die Heizscheibe voll anlegen. • Stellen Sie sicher, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Hinterlassen Sie keine die Verunreinigung an der Heizscheibe.
• Eine ungünstige Zutatenauswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf einer von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt. • Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produkteingabe wurden nicht eingehalten. • Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). • Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher.		• Verwenden Sie lieber die bewährten (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezepte. Verwenden Sie die Rezepte, auf die man wirklich vertrauen kann. • Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampfgaren: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampfdichte reicht nicht aus.		Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Wassermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.
Beim Braten:	Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegossen	• Beim normalen Braten ist genug, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. • Beim Braten im Fettbad folgen sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die eingefrorenen Produkte vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab.
Beim Kochen: Herauskochen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.		Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schwitzen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampfauslassventil überdeckt.	Legen Sie eine kleinere Menge Teig in den Multikocher ein.
	Sie haben in den Topf zu viel Teig gelegt.	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

Sie haben sich in der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung der Zubereitungszeit geirrt. Zu wenige Zutaten.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Eingabeverhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Nach der Zubereitung des Gerichtes befand es sich zu lange im automatischen Warmhaltefunktion.	Die längere Verwendung der automatischen Warmhaltefunktion ist nicht zu empfehlen. Wenn in Ihrem Multikocher ein vorzeitiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen.

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

Beim Kochen des Milchbreis kocht die Milch heraus.	Die Qualität und die Eigenschaften der Milch können vom Ort und ihrer Herstellung abhängig sein. Wir empfehlen, ausschließlich eine ultrahomogenisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5% zu verwenden. Falls erforderlich verdünnen Sie die Milch mit Trinkwasser.
• Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht behandelt oder falsch behandelt (unzureichend gewaschen, usw.). • Die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch gewählt.	• Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen. • Die Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte spülen Sie immer gründlich ab, bis das Wasser klar bleibt.

DAS GERICHT BRENNT AN

• Der Topf wurde, nach der vorigen Zubereitung, schlecht gereinigt. • Die Antihaftbeschichtung des Topfs wurde beschädigt.	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Topf gut gewaschen ist und die Antihaftbeschichtung keine Beschädigungen aufweist.
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen; sie haben die zubereiteten Produkte nicht gerührt oder spät gewendet.	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Aufbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf.
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt.
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten).	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter eingestrichen.	Vor der Teigeingabe reiben Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl ein (Das Öl nicht in den Topf gießen!)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGESEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt.	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5–7 Minuten.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Obst oder Gemüse, gefrorene Beeren, saure Sahne, usw.).	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, wenig Zutaten zu wählen, die viel Flüssigkeit beinhalten oder verwenden Sie sie möglichst mit einer minimalen Menge.
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange belassen.	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Wenn erforderlich, können Sie das Produkt für eine kurze Zeit, bei der eingeschalteten automatischen Warmhaltefunktion, im Gerät lassen.

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

Die Eier mit dem Zucker wurden unzureichend vermischt.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabeverhältnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden.	
Sie haben das Mehl nicht durchgesiebt oder den Teig schlecht geknetet.	
Sie haben Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht.	
Das von Ihnen gewählte Rezept passt zum Backen in diesem Multikochermodell nicht.	

Bei einer Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND im Programm „STEW“ und „SOUP“ reagiert Überhitzungsschutz wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm unterbrochen und der Multikocher wird in die automatische Warmhaltefunktion umschalten.

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefleisch / Rindfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20/30
2	Schaffleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	25
3	Hühnerfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
4	Fleischbällchen / Koteletts	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	10 / 15
5	Fischfleisch (Filet)	500	500	10
6	Salatgarnelen (geschält, gekocht und eingefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
8	Karotten (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	35
9	Beete (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	1 St. 10 min.
10	Gemüse (frisch gefroren)	500	500	10
11	Ei	3 St.	500	10

Beachten Sie, dass diese allgemeinen Empfehlungen sind. Die tatsächliche Zeit kann von den empfohlenen Werten abhängig von der Qualität eines bestimmten Produkts, sowie Ihrer persönlichen Vorlieben abweichen.

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“

Nr.	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
1	35°C	Teiggärung, Zubereitung von Kräuteressig
2	40°C	Zubereitung von Joghurt
3	45°C	Sauerteig
4	50°C	Gärung
5	55°C	Zubereitung von Cremefüllung
6	60°C	Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung
7	65°C	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung
8	70°C	Zubereitung von Punsch
9	75°C	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee
10	80°C	Zubereitung von Glühwein
11	85°C	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit
12	90°C	Zubereitung von roten Tee
13	95°C	Zubereitung von Milchreis
14	100°C	Zubereitung von Baiser, Marmelade
15	105°C	Zubereitung von Sülze
16	110°C	Sterilisation
17	115°C	Zubereitung von Zuckersirup
18	120°C	Zubereitung von Dickbein
19	125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
20	130°C	Zubereitung von Aufläufen
21	135°C	Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
22	140°C	Rauchen

Nr.	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
23	145°C	Braten von Gemüse und Fisch in Folie
24	150°C	Braten von Fleisch in Folie
25	155°C	Braten von Produkten aus Hefeteig
26	160°C	Braten von Geflügel
27	165°C	Braten von Steaks
28	170°C	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

Gesamttabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmässige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit Vorwahl, h	Wartezeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
MULTICOOK	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen	15 Min	5 Min — 1 St / 1 Min 1 St — 12 St /5 Min	+	—	+
OATMEAL	Zubereitung von Milchreis	10 Min	5 Min — 1 St 30 Min / 1 Min	+	—	+
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrkomponenten Speisen	1 St	20 Min — 12 St / 5 Min	+	—	+
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponenten Speisen	15 Min	5 Min — 1 St 30 Min / 1 Min	—	—	+
SOUP	Zubereitung von Brühen, Suppen mit vielen Zutaten, Gemüsesuppen und kalten Suppen	1 St	20 Min — 8 St / 5 Min	+	—	+
STEAM	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	15 Min	5 Min — 2 St / 5 Min	+	+	+
PASTA	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten von Weizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertiggerichten	8 Min	2 Min — 20 Min / 1 Min	—	+	+
SLOW COOK	Zubereitung von geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Dickbein, Sülze, Aspik	5 St	1 St – 8 St / 10 Min	+	—	+
BOIL	Kochen von Gemüse und Eintopf	40 Min	5 Min — 2 St / 5 Min	+	—	+
BAKE	Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig	1 St	20 Min — 8 St / 5 Min	+	—	+
GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grützen und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	35 Min	5 Min — 4 St / 5 Min	+	—	+
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 St	20 Min — 1 St 30 Min / 10 Min	+	—	+
YOGURT/ DOUGH	Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt	8 St	6 St – 12 St / 10 Min	+	—	—
PIZZA	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min — 1 St / 5 Min	+	—	+
BREAD	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizenmehl (einschließlich Teiggärung)	3 St	1 St – 6 St /10 Min	+	—	—
DESSERT	Zubereitung von verschiedener Desserts aus frischen Früchten und Beeren	1 St	5 Min — 4 St / 5 Min	+	—	+
QUICK COOK	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser	30 Min	—	—	—	+

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehlermeldung auf dem Display	Potenzielle Fehler	Fehlerbehebung
E1 — E3	Systemfehler, das Bedienfeld oder das Heizelement können beschädigt sein.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Schließen Sie den Deckel dicht. Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich ans offizielle Servicezentrum.

Fehler	Potenzielle Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät schaltet nicht ein	Keine Stromversorgung.	Versorgung überprüfen.
Das Gerät wird zu lange zubereitet	Störungen in der Stromversorgung.	
	Zwischen dem Topf und dem Heizelement befindet sich ein Fremdgegenstand.	Entfernen Sie den Fremdgegenstand.
	Der Topf ist ins Multikochergehäuse schief eingesetzt.	Setzten Sie den Topf gerade ein.
	Das Heizelement ist verschmutzt.	Trennen Sie das Gerät vom Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen sie das Heizelement.

VIII. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt wird eine Gebrauchsgarantie von 2 Jahre ab dem Kauf gewährt. Im Rahmen der Garantiezusage verpflichtet sich der Hersteller, durch Reparatur, Austausch von Einzelteilen oder des ganzen Produktes sämtliche Herstellerfehler, die durch die mangelhafte Materialbeschaffenheit oder des Zusammenbaus verursacht werden, zu beseitigen. Die Garantie tritt erst in Kraft, wenn der originale Garantieschein mit dem Kaufdatum, dem Firmenstempel und die unterschrift des Verkäufers versehen ist. Die Garantie kann nur dann gewährt werden, wenn das Erzeugnis gemäß Gebrauchsanweisung verwendet wurde, wenn es nicht in Eigenregie repariert und nicht zerlegt wurde, nicht durch einen inkorrekten Betrieb des Geräts beschädigt wurde, sowie das Zubehör in vollem Umfang erhalten wurde. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß des Gerätes und die Verbrauchsmaterialien (Filter, Glühbirnen, keramische, Teflon- und andere Antihaftbeschichtungen, Dichtungen, usw.).

Die Betriebsdauer des Gerätes und die Gültigkeitsdauer der Garantieverpflichtungen werden ab Verkaufsdatum oder ab Herstellungsdatum des Gerätes (wenn das Verkaufsdatum unbekannt ist) berechnet.

Das Herstellungsdatum des Gerätes kann man in der Seriennummer finden, die sich auf einem Klebezettel auf dem Gerätegehäuse befindet. Die Seriennummer besteht aus 13 Zeichen. Das 6. und 7. Zeichen bezeichnen ein Monat, das 8. – Herstellungsjahr.

Die durch den Hersteller bestimmte Lebensdauer des Gerätes beträgt 5 Jahre nach dem Kaufdatum, sofern es in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung und den geltenden Techniknormen betrieben wird.

Die Verpackung, die Gebrauchsanweisung, sowie das Gerät selbst sollen laut dem lokalen Abfallverwertungsprogramm entsorgt werden. Werfen Sie solche Geräte nicht zusammen mit den Haushaltsabfällen weg.

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze voor latere raadpleging. Het juiste gebruik van het toestel verlengt zijn levensduur.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door het niet naleven van veiligheidsvoorschriften en instructies voor gebruik van het toestel.

- Dit apparaat is een multifunctioneel apparaat voor het bereiden van voedsel in een huiselijke omgeving en kan gebruikt worden in appartementen, landhuizen, hotelkamers , bijkeukens van winkels, kantoren, of in andere soortgelijke toestanden van niet – industrieel gebruik. Industriële of enig ander ongeoorloofd gebruik van het apparaat wordt beschouwd als een inbreuk op het juiste gebruik van het product. De producent kan in dit geval niet verantwoordelijk gesteld worden voor de mogelijke gevolgen.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met de nominale spanning van het toestel, voordat u het toestel op het stroomnet aansluit (zie de technische specificaties of het typeplaatje van het toestel).
- Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor het stroomverbruik van het toestel. Indien de parameters niet met elkaar overeenstemmen, kan het tot een kortsluiting of ontbranding van de kabel leiden.
- Sluit het toestel alleen op een geaarde stopcontact aan. Dit is een vereiste voor bescherming tegen elektrische schokken. Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg ervoor deze ook geaard is.

Let op! Tijdens het gebruik van het toestel worden zijn behuizing, kookpot en de metalen onderdelen heet! Wees voorzichtig! Gebruik ovenwanten. Buig niet over het toestel als zijn deksel open is om verbrandingen door de hete stoom te voorkomen.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact na het gebruik en tijdens het reinigen of verplaatsen daarvan. Verwijder de stroom-

kabel uit het stopcontact met droge handen, trek aan de stekker en niet aan de kabel.

- Leg de stroomkabel niet in de deuropeningen of in de buurt van warmtebronnen. Zorg ervoor dat de stroomkabel niet verdraaid en gebogen is en niet in aanraking komt met scherpe voorwerpen, hoeken en randen van meubels.

Vergeet niet dat de toevallige beschadiging van de stroomkabel tot storingen kan leiden die niet aan de garantievoorwaarden voldoen, evenals tot elektrische schokken. De beschadigde stroomkabel moet z.s.m. bij een servicecentrum worden vervangen.

- Plaats het toestel niet op een zachte ondergrond, bedek het niet het tijdens het gebruik. Anders kan dit tot de overhitting en storingen van het toestel leiden.
- Het is verboden om het toestel in open lucht te gebruiken. Als vocht of vreemde voorwerpen in het toestel terecht komen, kan het ernstige schade aan het toestel veroorzaken.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Volg de instructies voor de reiniging van het toestel.


Het is verboden om de behuizing van het toestel in water te onderdompelen of onder stromend water te houden!

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) die lichamelijke , neurologische of geestelijke handicap hebben of gebrek aan ervaring en kennis, behalve wanneer deze personen onder toezicht staan of zij krijgen instructies over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te blijven zodat zij niet met dit apparaat, accessoires evenals fabrieksverpakking gaan spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht van volwassenen.

• Het is verboden om het toestel zelfstandig te repareren of wijzigingen aan zijn ontwerp aan te brengen. Alle onderhoud- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Het niet professioneel uitgevoerd werk kan leiden tot storingen van het toestel, letsels en materiële schade.

Technische specificaties

Model RMC-M90E
Vermogen .... 860 W
Netspanning .... 220–240 V, 50 Hz
Kookpot inhoud .... 5 liter
Coating van de kookpot .... ANATO® keramische anti-aanbaklaag (Korea)
LED-display........ ja, kleurig
3D-verwarming .... ja

Programma's

1. MULTICOOK (MULTIKOK)
2. OATMEAL (MELKPAP)
3. STEW (STOVEN)
4. FRY (BAKKEN)
5. SOUP (SOEP)
6. STEAM (STOMEN)
7. PASTA
8. SLOW COOK (SUDDEREN)
9. BOIL (KOKEN)
10. BAKE (GEBAK)
11. GRAIN (GRAANKORRELS)
12. PILAF (PILAV)
13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEEG)
14. PIZZA
15. BREAD (BROOD)
16. DESSERT
17. QUICK COOK (SNEL KOKEN)

Functies

Warm houden van bereide gerechten
(automatisch warm houden) .... ja, tot 24 uur
Voorafgaande uitzetting van automatisch warm houden........ ja
Opwarmen van gerechten........ ja, tot 24 uur
Uitgestelde start........ ja, tot 24 uur

Leveringsomvang

Multicooker .... 1 st.
Kookpot RB-C512 .... 1 st.
Stoommand .... 1 st.
Frituurmand met handvat .... 1 st.
Maatbeker .... 1 st.
Opscheplepel .... 1 st.
Platte lepel .... 1 st.
Kookboek "100 recepten" .... 1 st.
Houder van opscheplepel / lepel .... 1 st.
Gebruiksaanwijzing .... 1 st.
Service- en garantieboek .... 1 st.
Stroomkabel .... 1 st.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om veranderingen aan te brengen in het ontwerp, accessoires en de technische specificaties van het toestel met het oog op de verbetering van zijn producten zonder voorafgaande kennisgeving van deze veranderingen.

RMC-M90E multicooker A1

1. Deksel van de multicooker
2. Verwijderbaar binnendeksel
3. Kookpot
4. Deksel open-knop
5. Bedieningspaneel met het display
6. Behuizing
7. Draaghandgreep
8. Verwijderbare stoomklep
9. Platte lepel
10. Opscheplepel
11. Maatbeker
12. Stoommand
13. Frituurmand
14. Houder van opscheplepel / lepel

Bedieningspaneel A2

De REDMOND RMC-M90E multicooker is voorzien van een touchscreen bedieningspaneel met het multifunctionele LED-kleurendisplay.

1. "Reheat/Cancel" ("Warm houden/Cancel") dient om de warmhoudfunctie in en uit te schakelen, het kookprogramma te onderbreken en de gedane instellingen te resetten.
2. "Time Delay" ("Uitgestelde start") dient om de modus voor de tijdinstelling van de uitgestelde start te activeren.
3. "Temperature" ("Temperatuur") dient om de temperatuur in het "MULTICOOK" programma in te stellen.
4. "Hour" ("Uren") dient om het aantal uren in te stellen in de instelmodussen van de kooktijd en de uitgestelde start.
5. "Min" ("Minuten") dient om het aantal minuten in te stellen in de instelmodussen van de kooktijd en de uitgestelde start.
6. "Quick cook" ("Snel koken") dient om het "QUICK COOK" programma te starten.
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Automatisch warm houden") dient om een automatisch kookprogramma te kiezen; voorafgaande uitschakeling van automatisch warm houden.
8. "Start" dient om het gekozen kookprogramma te starten.
9. Display.

Display-structuur A3

1. Indicator voor de uitvoering van het automatische "QUICK COOK" programma.
2. Indicator voor de uitvoering van het kookprogramma / warm houden programma.
3. Indicator voor de kookstadia.
4. Indicator voor de ingestelde temperatuur in het "MULTICOOK" programma.
5. Indicator voor de status van de "Time Delay" functie.
6. Indicator voor de modus van timerinstellingen.
7. Timer.
8. Indicator voor het gekozen automatische kookprogramma.

I. VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel voorzichtig uit en haal het uit de doos, verwijder alle verpakkingsmaterialen en reclame-stickers, behalve de sticker met het serienummer.

Het ontbreken van het serienummer op het toestel ontneemt u automatisch het recht op service onder de garantie.

Veeg de behuizing van het toestel schoon met een vochtige doek. Was de kookpot met warm water en zeep. Droog het goed af. Bij het eerste gebruik kan een vreemde geur ontstaan die niet te wijten is aan een storing van het toestel. In dit geval moet u het toestel reinigen.

Het is verboden om het toestel te gebruiken wanneer het defect is.

II. GEBRUIKSINSTRUCTIE VAN DE MULTICOOKER

Ingebruikname

Plaats het toestel op een harde, vlakke, horizontale ondergrond zodat de hete stoom uit de stoomklep niet in aanraking komt met het behang, decoratieve coatings, elektronische apparaten en andere voorwerpen of materialen die door de hoge luchtvochtigheid en de temperatuur beschadigd kunnen worden.

Controleer vóór het koken dat de buitenonderdelen en de zichtbare binnenonderdelen van het multicooker geen beschadigingen, chips en andere gebreken hebben. Tussen de kookpot en het verwarmingselement mogen er geen vreemde voorwerpen zijn.

Instelling van de kooktijd

In de REDMOND RMC-M90E multicooker kunt u zelf de kooktijd voor elk programma apart instellen (met uitzondering van het "QUICK COOK" programma). De instelstap en het mogelijke tijdinstelbereik zijn afhankelijk van het gekozen kookprogramma. Ga als volgt te werk om de tijd te wijzigen:

1. Nadat u het kookprogramma hebt gekozen, stelt u het aantal uren in door op de "Hour"-knop te drukken. Als u de knop enkele seconden ingedrukt houdt, kunt u de waarde versneld wijzigen.
2. Stel het aantal minuten in door op de "Min"-knop te drukken. Als u de knop enkele seconden ingedrukt houdt, kunt u de waarde versneld wijzigen.
3. Indien u de kooktijd wilt instellen die minder dan een uur bedraagt, druk op de "Hour"-knop totdat het aantal uren naar nul is gereset. Stel daarna het gewenste aantal minuten door op de "Min"-knop te drukken.
4. Nadat de kooktijd is ingesteld (het display blijft knipperen), ga naar de volgende stap in overeenstemming met het algoritme van het gekozen kookprogramma. Als u de gedane instellingen wilt cancelen, druk op de "Reheat/Cancel" knop en stel vervolgens het hele kookprogramma opnieuw in.

Bij het handmatig instellen van de kooktijd moet u er rekening mee houden met het mogelijke bereik van instellingen en de instelstap, zoals voorzien in het vooraf gekozen kookprogramma, in overeenstemming met de tabel met fabrieksinstellingen.

Voor uw gemak begint het bereik van de insteltijd in de kookprogramma's met de minimale waarden. Dit stelt u in staat om de looptijd van het programma voor een korte periode te verlengen, indien het gerecht op de ingestelde tijd niet klaar is.

In sommige automatische programma's begint het aftellen van de ingestelde kooktijd pas nadat het toestel de ingestelde werktemperatuur heeft bereikt. Indien u bijvoorbeeld koud water in het toestel giet en in het "STEAM" programma de kooktijd van 5 minuut instelt, dan begint het programma en

het aftellen van de ingestelde kooktijd pas nadat het water aan de kook is gekomen en er voldoende stoom in de kookpot is gevormd.

In het "PASTA" programma begint het aftellen van de ingestelde kooktijd nadat het water aan de kook is gekomen en de Start-knop nogmaals is gedrukt.

Time Delay functie ("Uitgestelde start")
Door middel van deze functie kunt u het tijdsinterval instellen, na het verstrijken waarvan het gerecht klaar moet zijn (met inachtneming van de looptijd van het programma). De tijd kan worden ingesteld in het bereik van 10 minuten tot 24 uur met de instelstap van 10 minuut. Hierbij moet u er rekening mee houden dat de uitsteltijd groter moet zijn dan de ingestelde kooktijd, anders begint het programma onmiddellijk na het indrukken van de "Start"-knop.

U kunt de tijd van de uitgestelde start instellen nadat u het automatische programma hebt gekozen en de gewenste temperatuur en de kooktijd hebt ingesteld:

1. Zet de instelmodus voor de tijd van de uitgestelde start aan door op de "Time Delay" knop te drukken. Op het display verschijnt de tekst "Time Delay" en de timer begint te knipperen.
2. Druk op de "Hour"-knop om het aantal uren stapsgewijs te wijzigen. De ingestelde tijdindeling: 24 uur. Als u de knop enkele seconden ingedrukt houdt, kunt u de waarde versneld wijzigen.
3. Druk op de "Min"-knop om het aantal minuten stapsgewijs te wijzigen. Als u de knop enkele seconden ingedrukt houdt, kunt u de waarde versneld wijzigen.
4. Indien u de kooktijd wilt instellen die minder dan een uur bedraagt, druk opeenvolgend op de knop "Hour" totdat het aantal uren naar nul is gereset. Stel daarna het gewenste aantal minuten door op de "Min"-knop te drukken.
5. Als u de gedane instellingen wilt cancelen, druk op de "Reheat/Cancel" knop en stel vervolgens het hele kookprogramma opnieuw in.
6. Nadat de tijd is ingesteld, druk de "Start"-knop en houdt deze enkele seconden ingedrukt. De indicator voor de "Time Delay" functie gaat branden, het programma gaat starten en het aftellen van de tijd begint.
7. Na het verstrijken van de ingestelde tijd is het gerecht klaar. Na voltooiing van het programma schakelt de functie voor warm houden van bereide gerechten (automatisch warm houden) automatisch in en de "Reheat/Cancel" knop-indicator gaat branden.
8. Druk op de "Reheat/Cancel" knop om de functie voor automatisch warm houden uit te schakelen. De knop-indicator gaat uit.

De uitgestelde start functie is beschikbaar voor alle automatische kookprogramma's met uitzondering van de programma's: "FRY", "PASTA" en "QUICK COOK".

Het wordt niet aanbevolen om de "Time Delay" functie te gebruiken, als het recept zuivelproducten of andere snel aan bederf onderhevige levensmiddelen (eieren, verse melk, vlees, kaas etc.) bevat.

Bij het instellen van de tijd in de "Time Delay" functie moet u er rekening mee houden dat het aftellen van de ingestelde kooktijd in het "STEAM" programma begint pas nadat het toestel de ingestelde werktemperatuur heeft bereikt (nadat het water aan de kok is gekomen).

Functie voor het warm houden van bereide gerechten "Keep Warm" (automatisch warm houden)
Deze functie schakelt automatisch in meteen nadat het kookprogramma is voltooid en kan de temperatuur van een bereid gerecht tussen 70 en 75°C gedurende 24 uur houden. Indien de functie voor automatisch warm houden ingeschakeld is is, brandt de "Reheat/Cancel" knop-indicator en wordt er op het display het aftellen van de werktijd in deze modus actueel weergegeven. Indien nodig kan de functie voor automatisch wam houden worden uitgeschakeld door op de "Reheat/Cancel" knop te drukken en deze enkele seconden ingedrukt te houden.

Voorafgaande uitschakeling van automatisch warm houden
Het is niet altijd wenselijk dat de functie voor automatisch warm houden na de voltooiing van het programma wordt ingeschakeld. Daarom is in de REDMOND RMC-M90E multicooker de mogelijkheid voorzien tot het uitschakelen van deze functie tijdens het starten of het lopen van het hoofdkookprogramma. Daarvoor kunt u tijdens het starten of het lopen van het programma de "Menu/Keep Warm"-knop drukken en deze enkele seconden ingedrukt houden totdat de "Reheat/Cancel" knop-indicator uit gaat. U kunt de functie voor automatisch warm houden weer inschakelen door op de "Menu/Keep Warm"-knop nogmaals te drukken (de "Reheat/Cancel" knop-indicator gaat branden).

Functie voor het opwarmen van gerechten
De REDMOND RMC-M90E multicooker kan gebruikt worden om koude gerechten op te warmen. Ga daarvoor als volgt te werk:

- Leg de etenswaren in de kookpot en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel.
- Sluit het deksel en sluit de stroom aan op het toestel.
- Druk op de "Reheat/Cancel" knop en houd deze enkele seconden ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort. De desbetreffende indicator op het display en de-knop-indicator gaan branden. De timer begint met het aftellen van de opwarmtijd.

Het toestel zal het gerecht tot 70-75°C opwarmen en het gedurende 24 uur warm houden. Indien nodig kan de opwarming worden gestopt door op de "Reheat/Cancel" knop te drukken en deze enkele seconden ingedrukt te houden totdat de desbetreffende indicatoren op het display en op de knop uit gaan.



Ondanks het feit dat de multicooker het gerecht tot 24 uur warm kan houden is het niet aanbevolen om het opgewarmde gerecht langer dan twee of drie uur te laten warm houden, omdat het soms tot een smaakverandering daarvan kan leiden.

Algemene handelingsvolgorde bij gebruik van automatische programma's

1. Maak gereed de nodige ingrediënten (meet de gewenste hoeveelheid daarvan af).
2. Leg de ingrediënten in de kookpot van de multicooker in overeenstemming met het kookprogramma en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel. Zorg ervoor dat alle ingrediënten, inclusief de vloeistof, niet boven de maximale niveau-aanduiding aan de binnenkant van de kookpot komen. Controleer dat de kookpot recht staat en goed in contact met het verwarmingselement is.
3. Sluit het deksel van de multicooker totdat het vastklikt. Sluit de stroom aan op het toestel.
4. Kies het gewenste kookprogramma door op de "Menu/Keep Warm"-knop te drukken (op het display gaat de desbetreffende indicator van het programma branden).
5. Indien een andere kooktijd nodig is dan standaard voor dit programma is ingesteld, kunt u deze tijdinstelling wijzigen door op de "Hour"- en "Min"-knoppen te drukken.
6. Stel indien nodig de tijd voor uitgestelde start in. De "Time Delay" functie is niet beschikbaar bij gebruik van programma›s: "FRY", "PASTA" en "QUICK COOK".
7. Druk op de "Start"-knop en houdt deze enkele seconden ingedrukt totdat de indicatoren van de "Start"-knop en de "Reheat/Cancel" knop gaan branden, om het kookprogramma te starten. Daarna begint de uitvoering van het gekozen programma en het aftellen van de kooktijd. Het aftellen in het "STEAM" programma begint nadat het water aan de kook is gekomen en de nodige stoomdichtheid in de kookpot is bereikt. Het aftellen in het "PASTA" programma begint nadat het water in de kookpot aan de kook is gekomen en de "Start" knop nogmaals is gedrukt.
8. Indien nodig kunt u de functie voor automatisch warm houden voorafgaand uitschakelen door op de "Menu/Keep Warm"-knop te drukken en deze ingedrukt te houden totdat de "Reheat/Cancel" knop-indicator uit gaat. Druk nogmaals op de "Menu/Keep Warm"-knop om deze functie weer in te schakelen. De functie voor automatisch warm houden is niet beschikbaar bij gebruik van programma›s "YOGURT/DOUGH" en "BREAD".
9. Na voltooiing van het kookprogramma wordt een geluidssignaal gegeven. Vervolgens schakelt het toestel afhankelijk van het gekozen programma of de huidige instellingen over naar het automatisch warm houden (de "Reheat/Cancel" knop-indicator brandt) of naar de standby-modus (de "Start"-knop-indicator knippert).
10. Druk op de "Reheat/Cancel" knop en houdt deze enkele seconden ingedrukt om het ingestelde programma te cancelen, het kookproces of automatisch warm houden te onderbreken.



Om het best mogelijke resultaat te bereiken kunt u gebruik maken van de recepten voor het bereiden van gerechten beschreven in het kookboek "100 recepten" dat met de REDMOND RMC-M90E wordt meegeleverd en speciaal voor dit model is samengesteld.



Indien u vindt dat het gewenste resultaat niet bereikt is bij gebruik van standaard automatische programma's, gebruik dan het universele "MULTICOOK" programma dat beschikt over een uitgebreid gamma van handmatige instellingen en grote mogelijkheden biedt voor uw culinaire experimenten.

"MULTICOOK" programma
Dit programma is bestemd voor het bereiden van bijna alle gerechten in overeenstemming met de door de gebruiker ingestelde parameters voor de temperatuur en de kooktijd. Dankzij het "MULTICOOK" programma kan de REDMOND RMC-M90E multicooker een hele reeks keukenapparaten vervangen en maakt het mogelijk om een gerecht volgens het bijna elk recept te bereiden dat u in een oud kookboek hebt gelezen of op internet hebt gevonden.

Voor uw gemak is de functie voor automatisch warm houden uitgeschakeld bij het koken bij een temperaturen tot 80°C. U kunt deze functie indien nodig handmatig inschakelen door na het starten van het kookprogramma op de "Menu/Keep Warm"-knop te drukken en deze enkele seconden ingedrukt te houden totdat de "Reheat/Cancel" knop-indicator gaat branden.

- In het "MULTICOOK" programma staat de kooktijd op 15 minuut en de temperatuur op 100°C standaard ingesteld.
- Het bereik van de handmatige temperatuurinstelling (wordt gewijzigd door op de "Temperature"-knop te drukken) is van 35°C tot 170°C, in stappen van 5°C.
- Het bereik van de handmatige tijdinstelling is van 5 minuut tot 12 uur, in stappen van 1 minuut voor een interval minder dan 1 uur en in stappen van 5 minuut voor een interval langer dan 1 uur.



Door middel van het "MULTICOOK" programma kunt u veel verschillende gerechten bereiden. Maak gebruik van het kookboek "100 recepten" samengesteld door onze professionele koks of van de speciale tabel, waarin de aanbevolen temperatuur is aangegeven voor het bereiden van verschillende gerechten en etenswaren.

“OATMEAL” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van melkpap. In dit programma staat de kooktijd standaard op 10 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur 30 minuten, in stappen van 1 minuut.

Het “OATMEAL” programma is bestemd voor het bereiden van een pap van magere gepasteuriseerde melk. Om te voorkomen dat de melk overkookt en om het gewenste resultaat te bereiken, wordt het aanbevolen het volgende vóór de bereiding te doen:

- alle volkoren granen zorgvuldig spoelen (rijst, boekweit, gierst etc.) tot het water helder is;
- de kookpot van de multicooker vóór het koken met roomboter insmeren;
- strikt de verhouding tussen de ingrediënten handhaven door de ingrediënten af te meten volgens het recept in het kookboek; de hoeveelheden van de ingrediënten strikt naar evenredigheid verminderen of vergroten;
- bij gebruik van volle melk moet deze met drinkwater worden verdund in een verhouding van 1:1.

Eigenschappen van melk en granen kunnen verschillen afhankelijk van de plaats van oorsprong en de producent, wat soms de kookresultaten kan beïnvloeden.

Indien het gewenste resultaat in het “OATMEAL” programma niet bereikt is, maak gebruik van het universele “MULTICOOK” programma. De optimale temperatuur voor het bereiden van melkpap is 95°C. De hoeveelheid van de ingrediënten en de kooktijd worden volgens het recept ingesteld.

“STEW” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het stoven van groenten, vlees, gevogelte en zeevruchten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 12 uur, in stappen van 5 minuut.

“FRY” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bakken van vlees, groenten, gevogelte en zeevruchten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 15 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 1 uur 30 minuut, in stappen van 1 minuut.

De “Time Delay” functie is in dit programma niet beschikbaar.


Om te voorkomen dat de ingrediënten aanbranden, volg de instructies van het recept in het kookboek en roer af en toe de inhoud van de kookpot. Het is toegestaan om met het deksel (van de multicooker) open te koken.

“SOUP” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van verschillende bouillons en soepen, alsmede compoten en drankjes. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 8 uur, in stappen van 5 minuut.

“STEAM” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het stomen van groenten, vis, vlees, dieet-en vegetarische gerechten, baby/kindergerechten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 15 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 2 uur, in stappen van 5 minuut.

Gebruik de speciale stoommand (meegeleverd) om gerechten in dit programma te bereiden:

1. Giet 600-1000 ml water in de kookpot. Plaats de stoommand in de kookpot.
2. Meet af en maak gereed de ingrediënten volgens het recept, leg de ingrediënten in de stoommand zodat die gelijkmatig zijn verdeeld en plaats de kookpot in de behuizing van het toestel. Controleer dat de kookpot goed in contact met het verwarmingselement is.
3. Volg de instructies, zoals aangegeven in punten 3-10 van het deel “Algemene handelingsvolgorde bij gebruik van automatische programma’s”.


Het aftellen van de kooktijd van het programma begint nadat het water aan de kook is gekomen en de nodige stoomdichtheid in de kookpot is bereikt.

Indien u geen gebruik maakt van de automatische tijdsinstelling in dit programma, gebruik dan de tabel met de aanbevolen stoomtijd van verschillende etenswaren.

“PASTA” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van pasta, worstjes, gekookte eieren etc. In dit programma staat de kooktijd standaard op 8 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 2 tot 20 minuut, in stappen van 1 minuut. Het programma bestaat uit de volgende stappen: het water aan de kook brengen, de ingrediënten in het water doen en de verdere bereiding daarvan. U hoort een geluidssignaal, wanneer het water aan de kook is gekomen en de ingrediënten in het water gedaan moeten worden. Het aftellen van de kooktijd van het programma begint nadat de “Start”-knop nogmaals is gedrukt.

De “Time Delay” functie is in dit programma niet beschikbaar.


Bij de bereiding van bepaalde etenswaren (zoals pasta, etc.) wordt schuim gevormd. Om te voorkomen dat het schuim uit de kookpot ontsnapt, kunt u het deksel openen enkele minuten nadat de etenswaren in kokend water zijn gedaan.

“SLOW COOK” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van gesudderd vlees en “gebakken” melk. In dit programma staat de kooktijd standaard op 5 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 1 tot 8 uur, in stappen van 10 minuut.

“BOIL” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van groenten en peulvruchten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 40 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 2 uur, in stappen van 5 minuut.

“BAKE” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bakken van biscuiten, ovenschotels en taarten gemaakt met gistdeeg en bladerdeeg. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 8 uur, in stappen van 5 minuut.


Om te controleren of biscuit gaar is kunt u een houten stokje (een tandenstoker) erin steken. Wanneer u het stokje eruit haalt en er kleeft geen deeg aan, is de biscuit gaar.

Het wordt aanbevolen om bij het bakken van brood de functie voor automatisch warm houden in alle kookstadia uit te schakelen.

“GRAIN” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van gekookte pap van verschillende graankorrels en verschillende bijgerechten. In dit programma staat de kooktijd standaard op 35 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 4 uur, in stappen van 5 minuut.

“PILAF” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van verschillende soorten pilav, paella. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 1 uur 30 minuut, in stappen van 10 minuut.

“YOGURT/DOUGH” programma
Door middel van dit programma kunt u verschillende soorten smaakvolle en gezonde yoghurt thuis maken. In dit programma staat de kooktijd standaard op 8 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 6 tot 12 uur, in stappen van 10 minuut.

De functie voor automatisch warm houden is in dit programma niet beschikbaar.

Bij het doen van de ingrediënten in de kookpot zorg ervoor dat deze onder de niveau-aanduiding 1/2 aan de binnenkant van de kookpot blijven.

Voor het bereiden van yoghurt kunt u een speciale set van yoghurt potjes gebruiken – REDMOND RAM-G1 (niet meegeleverd, afzonderlijk verkrijgbaar).

“PIZZA” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van pizza’s. In dit programma staat de kooktijd standaard op 25 minuut ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 20 minuut tot 1 uur, in stappen van 5 minuut.

“BREAD” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bakken van verschillende soorten brood van tarwemeel en met de toevoeging van roggemeel. Het programma omvat de volledige bereidingscyclus van het laten rijzen van brooddeeg tot het bakken. In dit programma staat de kooktijd standaard op 3 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 1 tot 6 uur, in stappen van 10 minuut.

De functie voor automatisch warm houden is in dit programma niet beschikbaar.

Bij het doen van de ingrediënten zorg ervoor dat deze onder de niveau-aanduiding aan de binnenkant van de kookpot blijven.

Hierbij moet u er rekening mee houden dat tijdens het eerste werkuur van het programma eerst het rijzen van brooddeeg gebeurt en pas daarna het bakken zelf.

- Het is aanbevolen om vóór het bakken het meel eerst te zeven, waardoor het met zuurstof wordt verrijkt en eventuele onzuiverheden worden verwijderd.
- Het wordt niet aanbevolen de uitgestelde start functie te gebruiken, omdat het de kwaliteit van het gebakken product negatief kan beïnvloeden.
- Open het deksel van de multicooker niet voordat het bakproces volledig voltooid is! Daarvan hangt de kwaliteit van het gebakken product af.
- Het wordt aanbevolen om kant en klare mengsels voor het bakken van brood te gebruiken, waardoor u de tijd kan besparen en het bereidingsproces te vereenvoudigen.

“DESSERT” programma
Dit programma wordt aanbevolen voor het bereiden van verschillende desserts van fruit en bessen. In dit programma staat de kooktijd standaard op 1 uur ingesteld. Het is mogelijk om de kooktijd handmatig in te stellen in het bereik van 5 minuut tot 4 uur, in stappen van 5 minuut.

"QUICK COOK" programma
Het programma is bedoeld voor het snel koken van rijst en voor het bereiden van gekookte pap van verschillende graankorrels.

De instellingen van de kooktijd en de "Time Delay" functie zijn in dit programma niet beschikbaar.

III. SPECIALE FUNCTIES

- Deeg laten rijzen
- Fondue maken
- Frituren
- Bereiden van kwark, kaas
- Pasteuriseren van vloeibare producten
- Opwarmen van babyvoeding
- Steriliseren van vaatwerk en producten voor persoonlijke verzorging

IV. OPTIONELE ACCESSOIRES

De optionele accessoires voor de multicooker kunnen afzonderlijk worden gekocht. Voor de vragen betreffende het assortiment, de aankoop en de verenigbaarheid van optionele accessoires met het model van uw toestel kunt u contact opnemen met de erkende dealer in uw land.

RAM-CL1 — tang voor de kookpot
De tang is bestemd om de kookpot uit de behuizing van de multicooker eenvoudig eruit te halen. Deze tang kan ook voor multicookers van andere merken worden gebruikt.

RHP-M01 — speciale vorm voor het maken van ham
Deze speciale vorm is bestemd voor het bereiden van ham, rollades en andere lekkernijen van vlees, gevogelte of vis met de toevoeging van verschillende kruiden en vullingen. U kunt deze speciale vorm gebruiken in de multicooker, oven of aerogrill of gewoon in een kookpan met een geschikte inhoud voor het bereiden op het fornuis.

RAM-FB1 — frituurmand
De frituurmand wordt gebruikt om verschillende etenswaren in hete of kokende olie (frituur) te bakken. De frituurmand is geschikt voor alle kookpotten met inhoud van 3 liter. Is gemaakt van roestvrij staal, heeft een afneembaar handvat en een haak om deze aan de kookpot te bevestigen en het afgieten van olie na het frituren te vergemakkelijken. De frituurmand kan ook met multicookers van andere merken worden gebruikt. Geschikt voor de vaatwasser.

RAM-G1 — set van yoghurt potjes met de datumaanduiding op het deksel (4 st.)
De potjes zijn bestemd om verschillende soorten yoghurt erin te maken. De potjes hebben een datumaanduiding, waardoor de vervaldatum gecontroleerd kan worden. De potjes kunnen ook met multicookers van andere merken worden gebruikt.

RB-C502 — kookpot met keramische Anato® coating (Korea)
Inhoud: 5 liter. Deze kookpot beschikt over een verbeterde weerstand tegen mechanische beschadigingen en uitstekende anti-aanbak en warmtegeleidende eigenschappen, waardoor het gerecht niet aan de oppervlakte aanbakt en gelijkmatig gedurende het hele kookproces wordt gebakt en gestoofd. Deze kookpot is speciaal ontworpen om het proces van bakken, braden en koken van melkpap te verbeteren. U kunt de kookpot apart van de milticooker gebruiken om de producten erin te bewaren en gerechten in de oven te bereiden. Geschikt voor de vaatwasser.

RB-S500 — stalen kookpot
Inhoud: 5 liter. De kookpot beschikt over een verbeterde weerstand tegen mechanische beschadigingen. Het is aanbevolen voor bereiding van verschillende soepen, compoten, jam en confiture. De kookpot is geschikt voor gebruik van blender, mixer en andere keukenapparatuur tijdens het bereiden van groenten en vruchtenpuree en roomsoepen. Het is niet aanbevolen om de kookpot voor het bakken te gebruiken. Geschikt voor de vaatwasser.

V. REINIGING EN ONDERHOUD

Trek de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld voordat u het gaat reinigen. Gebruik een zachte doek en niet-agressieve afwasmiddelen. Wij raden u aan het toestel meteen na gebruik te reinigen.

STOP *Het is verboden om schuurmiddelen, schuursponsjes en chemisch agressieve middelen voor het reinigen te gebruiken. Het is verboden om de behuizing van het toestel in water te onderdompelen of onder stromend water te reinigen.*

Vóór het eerste gebruik of voor de verwijdering van geuren na het koken wordt het aanbevolen om een halve citroen in het "STEAM" programma gedurende 15 minuten te koken.

De kookpot, het aluminium binnendeksel en de stoomklep moeten na elk gebruik worden gereinigd. De kookpot mag in de vaatwasser worden gereinigd. Na het reinigen van de kookpot veeg de buitenkant ervan droog met een droge doek.

De het aluminium binnendeksel wordt als volgt gereinigd:

1. Open het deksel van de multicooker.
2. Druk op de twee kunststof bevestigingclipsen geplaatst aan de binnenkant van het deksel tegelijkertijd naar het midden.
3. Zonder veel kracht te gebruiken trek het aluminium binnendeksel een beetje naar u toe en naar beneden totdat het van het hoofddeksel loskomt.
4. Veeg de oppervlakken van de beide deksels schoon met een vochtige doek of tissue. Was het verwijderde deksel indien nodig onder stromend water en gebruik daarvoor een afwasmiddel. Het reinigen in de vaatwasser is niet gewenst.
5. Plaats de onderdelen terug in de omgekeerde volgorde: plaats het aluminium deksel in de bovensleuven, lijnt het uit met het hoofddeksel en druk zachtjes op de bevestigingclipsen tot het deksel op zijn plaats klikt. Het aluminium binnendeksel moet stevig vastzitten.

De stoomklep is geïnstalleerd in een speciale opening op het bovendeksel van het toestel en bestaat uit twee delen: een buitenschijf en een basis. De stoomklep wordt als volgt gereinigd:

1. Trek de buitenschijf voorzichtig aan de nok omhoog en naar u toe, zoals aangegeven in de afbeelding **A4**.
2. Draai de basis van de stoomklep aan de binnenkant van de schijf tegen de klok in (in de richting van ***<open>***) zover als het kan en verwijder deze.
3. Verwijder voorzichtig de rubberen afdichting van de stoomklep. Reinig alle delen van de stoomklep volgens de voorschriften, zoals hierboven beschreven.

STOP *Let op! Het is verboden om de rubberen afdichting te verdraaien en uit te rekken om de vervorming daarvan te voorkomen.*

4. Plaats de onderdelen terug in de omgekeerde volgorde: plaats de rubberen afdichting weer op haar plaats, lijnt de sleuven van de basis van de stoomklep uit met de overeenstemmende nokken aan de binnenkant van de schijf en draai deze met de klok mee (in de richting ***<close>***). Plaats de stoomklep in de opening op het deksel van het toestel (de buitenschijf moet worden geplaatst met de nok naar achteren om daarna verwijderd te kunnen worden).

Het condensaat gevormd tijdens het koken wordt in dit model verzameld in een speciale uitsparing gemaakt in de behuizing van het toestel rondom de kookpot en wordt afgevoerd naar het condensbakje geplaatst aan de achterzijde van het toestel.

1. Open het deksel en verwijder de kookpot. Til indien nodig de voorkant van de multicooker omhoog zodat al condensaat naar het condensbakje komt.
2. Verwijder het condensbakje door deze aan de nok naar u toe te trekken.
3. Ledig het condensbakje. Spoel het condensbakje en plaats het terug op zijn plaats.
4. Verwijder het condensaat gebleven in de uitsparing rondom de kookpot met behulp van een keukendoek.

VI. TIPS VOOR DE BEREIDING VAN GERECHTEN

Fouten bij het bereiden van gerechten en de oplossingen daarvan

In dit deel zijn de veelvoorkomende fouten opgesomd die bij het bereiden van gerechten in de multicooker worden gemaakt, worden de mogelijke oorzaken daarvan bekeken en de oplossingen aangeboden.

HET GERECHT IS NIET HELEMAAL GAAR

Mogelijke oorzaken	Oplossingen
U hebt vergeten het deksel van het toestel te sluiten of hebt het niet volledig gesloten, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	• Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is. • Sluit het deksel tot het klikt. Zorg ervoor dat het volledig sluiten van het deksel van het toestel niet belemmerd wordt en dat de rubberen afdichting op het binnendeksel niet vervormd is.
De kookpot heeft slecht contact met het verwarmingselement, waardoor de kooktemperatuur niet hoog genoeg was.	• De kookpot moet recht in de behuizing van het toestel worden geplaatst en in goed contact zijn met het verwarmingselement. • Zorg ervoor dat er in de werkkamer van de multicooker geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn. Vermijd de verontreiniging van het verwarmingselement.

• Gebruik van verkeerde ingrediënten van het gerecht. Deze ingrediënten zijn niet geschikt voor de bereiding op de door u gekozen wijze of u heeft het verkeerde kookprogramma gekozen. • De ingrediënten zijn te groot gesneden, de algemene verhoudingen van de gebruikte producten zijn niet gehandhaafd. • U heeft de kooktijd verkeerd ingesteld (niet berekend). • Het door u gekozen recept is niet geschikt voor de bereiding in deze multicooker.		• Het is wenselijk om beproefde recepten te gebruiken (aangepast voor dit model van het toestel). Gebruik de recepten die echt betrouwbaar zijn. • Volg de tips gegeven in het gekozen recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Bij het stomen: er is te weinig water in de kookpot om de voldoende stoomdichtheid te bereiken.		Giet de hoeveelheid water in de kookpot zoals aanbevolen in het recept. In geval van twijfels controleer het waterniveau tijdens het kookproces.
Bij het bakken:	Uheeft te veel plantaardige olie in de kookpot gedaan.	• Bij het standaard bakken is het voldoende als de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. • Bij het frituren volg de instructies van het desbetreffende recept.
	Overtollige vocht in de kookpot.	Sluit niet het deksel van de multicooker, indient het niet in het recept staat vermeld. De bevroren producten moet u vóór het bakken ontdooien en het water daarvan afgieten.
Bij het koken: bouillon gaat overkoken bij het bereiden van etenswaren met een hoge zuurgraad		Sommige producten vereisen de speciale verwerking vóór het koken: wassen, sauteren etc. Volg de tips van het door u gekozen recept.
Bij het bereiden van gebak (deeg is niet gaar):	Tijdens het laten rijzen plakte het deeg aan het binnendeksel vast en blokkeerde de stoomafvoerklep.	Doe minder deeg in de kookpot.
	U hebt te veel deeg in de kookpot gedaan.	Haal de gebak uit de kookpot, draai deze om en leg weer in de kookpot, zet de bereiding voort tot de gebak gaar is. Doe in de toekomst minder deeg in de kookpot.

HET PRODUCT IS TE ZACHT GEKOOKT

U heeft het verkeerde soort product gekozen of de kooktijd verkeerd ingesteld (berekend). Ingrediënten zijn te klein (gesneden).	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de snijwijze en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd.
Het bereide gerecht werd na bereiding te lang warm gehouden (automatisch warm houden).	Het is niet wenselijk om de warmhoudfunctie gedurende lange tijd te gebruiken. Als uw model van de multicooker over de mogelijkheid beschikt om deze functie voorafgaand uit te schakelen, kunt u deze mogelijkheid gebruiken.

BIJ HET KOKEN KOOKT HET PRODUCT OVER

Bij het bereiden van de melkpap kookt melk over.	De kwaliteit en de eigenschappen van melk kunnen van de productielocatie en -voorwaarden afhangen. Het wordt aanbevolen om alleen ultra gepasteuriseerde melk te gebruiken met een vetgehalte van maximaal 2,5%. Indien nodig kan melk met een beetje drinkwater worden verdund.
• De ingrediënten zijn vóór het koken niet verwerkt of verkeerd verwerkt (slecht gewassen etc.). • De verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd of is er het verkeerde soort product gekozen.	• Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan, de keuze van het kookprogramma en de kooktijd. • Volkoren granen, vlees, vis en zeevruchten moeten altijd zorgvuldig worden gewassen totdat het water helder is.

HET GERECHT BAKT AAN

• De kookpot was slecht gereinigd na de vorige bereiding. • De anti-aanbaklaag van de kookpot is beschadigd.	Controleer dat de kookpot goed gereinigd is en de anti-aanbaklaag niet beschadigd is, voordat u gaat koken.
Het totale volume van het product dat in de kookpot is gedaan is kleiner dan aanbevolen in het recept.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel).
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.
Bij het bakken: u hebt vergeten om olie in de kookpot te gieten; u hebt de producten tijdens de bereiding niet geroerd of te laat omgedraaid.	Bij het standaard bakken giet een beetje plantaardige olie in de kookpot zodat de bodem van de kookpot met een dun laagje olie is bedekt. U moet de producten in de kookpot regelmatig roeren of na een bepaalde tijd omdraaien zodat deze gelijkmatig worden gebakken.

Bij het stoven: er is niet voldoende vocht in de kookpot.	Doe meer vloeistof in de kookpot. Open niet het deksel van de multicooker tijdens het koken, indien het niet nodig is.
Bij het koken: er is te weinig vloeistof in de kookpot (de verhoudingen van de ingrediënten zijn niet gehandhaafd).	Let op de juiste verhouding van vloeibare en vaste ingrediënten.
Bij het bereiden van gebak: u hebt vóór het koken de binnenkant van de kookpot niet ingesmeerd met olie/boter.	Smeer de bodem en zijkanten van de kookpot met roomboter of plantaardige olie in voordat u het deeg in de kookpot doet (giet niet de olie in de kookpot!).

HET PRODUCT HEEFT ZIJN SNIJVORM VERLOREN

U hebt het product in de kookpot te vaak geroerd.	Bij het standaard bakken roer het gerecht niet vaker dan een keer per 5–7 minuut.
U hebt te lange kooktijd ingesteld.	Verminder de kooktijd of volg de instructies in het recept dat voor dit model van het toestel is aangepast.

GEBAK IS TE NAT

U hebt verkeerde ingrediënten gebruikt die te veel vocht afgeven (sappige groenten of fruit, bevroren bessen, zure room etc.).	Gebruik de ingrediënten volgens het recept van de gebak. Gebruik als ingrediënten geen producten die te veel vocht bevatten of gebruik ze zo veel mogelijk in kleine hoeveelheden.
U hebt de bereide gebak te lang in de gesloten multicooker laten staan.	Haal de gebak uit de multicooker zodra deze gaar is. Indien nodig kunt u de gebak in de multicooker voor een korte tijd laten staan, terwijl de warmhoudfunctie (automatisch warm houden) ingeschakeld is.

DE GEBAK IS NIET GEREZEN

Eieren met suiker zijn niet goed geklopt.	Gebruik een beproefd recept (aangepast voor dit model van het toestel). Volg de tips gegeven in dit recept voor wat betreft de keuze van ingrediënten, de wijze van voorafgaande verwerking en de verhoudingen daarvan.
Het deeg met bakpoeder bleef te lang staan.	
U heeft het meel niet gezeefd of het deeg niet goed gekneed.	
U hebt fout gemaakt bij het toevoegen van ingrediënten.	
Het door u gekozen recept is niet geschikt voor het bakken in dit model van de multicooker.	

In sommige modellen van de REDMOND multicookers wordt in het "STEW" en "SOUP" programma de oververhittingsbeveiliging geactiveerd, wanneer te weinig vloeistof in de kookpot blijft. In dit geval stopt het kookprogramma en de multicooker gaat over naar de warmhoudmodus (automatisch warm houden).

Aanbevolen stoomtijd van verschillende etenswaren

Nr.	Product	Gewicht, g (aantal)	Hoeveelheid water, ml	Kooktijd, min
1	Varkenshaas / ossenhaas (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lamshaas (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kipfilet (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Vleesballetjes / gehaktballen	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10/15
5	Vis (filet)	500	500	10
6	Garnalen voor salade (geschild, gekookt en bevroren)	500	500	5
7	Aardappelen (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Wortel (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Rode biet (gesneden in blokjes van 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 uur 10 min
10	Groenten (vers bevroren)	500	500	10
11	Ei	3 st.	500	10

Houdt er rekening mee dat deze aanbevelingen van algemene aard zijn. De werkelijke stoomtijd kan van de aanbevolen waarden verschillen afhankelijk van de kwaliteit van een bepaald product, evenals van uw smaakvoorkeuren.

Aanbevelingen voor het gebruik van temperatuurmodi in het "MULTICOOK" programma

Nr.	Werktemperatuur	Aanbevelingen voor gebruik (zie ook het kookboek)
1	35°C	Deeg laten rijzen, azijn maken
2	40°C	Yoghurt maken
3	45°C	Gisten
4	50°C	Fermentatie
5	55°C	Foundant maken
6	60°C	Groene thee maken, babyvoeding bereiden
7	65°C	Vlees in vacuümverpakking bereiden
8	70°C	Punch bereiden
9	75°C	Pasteuriseren, witte thee maken
10	80°C	Glühwein maken
11	85°C	Kwark maken of gerechten bereiden die lange kooktijd nodig hebben
12	90°C	Rode thee maken
13	95°C	Melkpap bereiden
14	100°C	Meringue bakken, confiture maken
15	105°C	Aspic maken
16	110°C	Steriliseren
17	115°C	Suikerstroop maken
18	120°C	Eisbein bereiden
19	125°C	Gesudderde vlees bereiden
20	130°C	Ovenschotel bereiden
21	135°C	Roosteren van bereide gerechten om deze knapperig te maken
22	140°C	Roken
23	145°C	Braden van groenten in aluminiumfolie
24	150°C	Braden van vlees in aluminiumfolie
25	155°C	Bakken van gerechten met gistdeeg
26	160°C	Gevogelte bakken
27	165°C	Bakken van steaks
28	170°C	Frituren (frietjes, kipnuggets etc.)

Overzichtstabel kookprogramma's (fabrieksinstellingen)

Programma	Aanbevelingen voor gebruik	Standaard kooktijd	Bereik van de kooktijd / instelstap	Uitgestelde start, uur	Wachten op het komen op werktemperatuur	Automatisch warm houden
MULTICOOK	Bereiding van verschillende gerechten met de mogelijkheid om de gewenste temperatuur en de kooktijd in te stellen	15 min	5 min – 1 uur / 1 min 1 uur – 12 uur / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Bereiden van pap met melk	10 min	5 min – 1 uur 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Stoven van vlees, vis, groenten, bijgerechten en gerechten met veel ingrediënten	1 uur	20 min – 12 uur / 5 min	+	–	+
FRY	Bakken van vlees, vis, groenten en gerechten met veel ingrediënten	15 min	5 min – 1 uur 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Bereiden van bouillons, soepen met veel ingrediënten, groentensoepen en koude soepen	1 uur	20 min – 8 uur / 5 min	+	–	+
STEAM	Stomen van vlees, vis, groenten en andere etenswaren	15 min	5 min – 2 uur / 5 min	+	+	+
PASTA	Bereiden van pasta van verschillende soorten tarwe; koken van worstjes en andere halffabricaten	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Bereiden van "gebakken" melk, gesudderde vlees, eisbein, aspic, gelei-gerechten	5 uur	1 uur – 8 uur / 10 min	+	–	+
BOIL	Koken van groeten en peulvruchten	40 min	5 min – 2 uur / 5 min	+	–	+
BAKE	Bakken van koeken, biscuits, ovenschotels, taarten met gistdeeg en bladerdeeg	1 uur	20 min – 8 uur / 5 min	+	–	+
GRAIN	Bereiden van verschillende graankorrels en bijgerechten. Bereiden van gekookte pap van graankorrels (met water)	35 min	5 min – 4 uur / 5 min	+	–	+
PILAF	Bereiden van verschillende soorten pilav (met vlees, vis, gevogelte, groenten)	1 uur	20 min – 1 uur 30 min / 10 min	+	–	+
YOGURT/ DOUGH	Maken van verschillende soorten yoghurt	8 uur	6 uur – 12 uur / 10 min	+	–	–
PIZZA	Bereiden van pizza	25 min	20 min – 1 uur / 5 min	+	–	+
BREAD	Bakken van brood van roggemeel en tarwemeel (inclusief de fase van het laten rijzen van deeg)	3 uur	1 uur – 6 uur / 10 min	+	–	–
DESSERT	Bereiden van verschillende desserts van verse fruit en bessen	1 uur	5 min – 4 uur / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Snel koken van rijst, snel bereiden van gekookte pap van graankorrels (met water)	30 min	–	–	–	+

VII. PROBLEMEN OPLOSSEN (VOORDAT U ZICH TOT HET SERVICECENTRUM WENDT)

Foutmelding op het display	Mogelijke storingen	Storing verhelpen
E1 — E3	Systeemfout, de besturingsprintplaat of het verwarmingselement kan kapot geraakt zijn.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Sluit goed het deksel, sluit de stroom weer aan. Indien na het weer inschakelen het probleem zich blijft voordoen, neem contact op met een erkend servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het toestel wordt niet ingeschakeld.	Geen stroom van het stroomnet.	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is.
Het gerecht wordt te lang bereid.	Stroomuitvallen van het stroomnet.	Controleer of er de spanning in het stroomnet aanwezig is.
	Er zit een vreemd voorwerp tussen de kookpot en het verwarmingselement	Verwijder het vreemde voorwerp.
	De kookpot is niet recht in de behuizing van de multicooker geplaatst.	Plaats de kookpot recht zodat deze niet scheef staat.
	Het verwarmingselement is vervuild.	Haal de stroom van het toestel, laat het toestel afkoelen. Reinig het verwarmingselement.

VIII. GARANTIE (VERPLICHTINGEN)

De garantietermijn voor dit toestel bedraagt 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De fabrikant verbindt zich ertoe om gedurende de garantietermijn alle fabricagefouten veroorzaakt door de slechte kwaliteit van de materialen en assemblage te verhelpen door reparatie, vervanging van defecte onderdelen of vervanging van het toestel. Deze garantie is alleen geldig wanneer de aankoopdatum wordt bevestigd door een winkelstempel en een handtekening van de verkoper op de originele garantiekaart. Deze garantie is alleen geldig, indien het toestel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing is gebruikt, is niet gerepareerd of uit elkaar gezet en is niet beschadigd door onjuiste omgang en het toestel volledig compleet is gebleven. Deze garantie dekt niet de normale slijtage van onderdelen en dekt geen verbruiksgoederen (filters, lampen, keramieke en teflon coating, afdichtingen etc.).

Levensduur van het product en de garantieperiode worden berekend vanaf de verkoopdatum of fabricagedatum van het product (in het geval dat onmogelijk de verkoopdatum te bepalen).

Fabricagedatum van het toestel kan in het serienummer worden gevonden, die staat vermeld op de identificatie etiket op het product. Het serienummer bestaat uit 13 cijfers. 6de en 7de tekens geven de maand weer, 8de – bouwjaar van het product.

De door de fabrikant vastgestelde levensduur van het toestel bedraagt 5 jaar vanaf de aankoopdatum, mits het toestel in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing en de geldende technische normen wordt gebruikt.

De verpakking, de gebruiksaanwijzing en het toestel zelf moeten worden verwijderd in overeenstemming met het lokale recycling programma. Gooi dergelijke producten niet samen met uw gewone, huishoudelijke afval weg.

Prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente le istruzioni. L'uso corretto dell'apparecchio ne prolunga notevolmente la durata.

MISURE DI SICUREZZA



Il produttore non e' responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.

- L`apparecchio elettrico rappresenta un dispositivo multifunzionale per la cucinatura in condizioni di vita e può essere utilizzato negli interni, nelle case di campagna, camere alberghiere, locali di servizio commerciali, uffici o nelle altre condizioni simili di esercizio non industriale. L'uso industriale o altro uso improprio è da considerare come violazione delle condizioni di corretto esercizio del prodotto. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze derivanti dalla negligenza delle regole di corretto esercizio del prodotto.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – e` un requisito obbligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.



Attenzione! Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durate la pulitura e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.
- Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo

non sia contorto, piegato, non e` a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.

Ricordare: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.

- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzionamento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.
- E` vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o gli oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio.

E` vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.

- L'apparecchio non è destinato all`uso dalle persone e bambini con alienazioni fisiche, mentali e/o nervose o con insufficienza di esperienza e conoscenza, esclusi i casi nei quali le suddette persone sono soggette alla supervisione e/o viene effettuato il loro addestramento sull`uso dell`apparecchio da parte della persona responsabile della loro sicurezza. Occorre effettuare un controllo dei bambini per evitare i giochi con l`apparecchio, i suoi componenti e il suo imballaggio originale. Vietata la pulizia e manutenzione dell`apparecchio dai bambini fuori controllo degli adulti.
- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

Dati tecnici

Modello RMC-M90E
Potenza 860W
Tensione .... 220-240V, 50 Hz
Capacita' della tazza .... 5 l
Rivestimento della tazza .... ceramic antiaderente ANATO® (Corea)
Display LED .... a colori
3D-riscaldamento .... si

Programmi

1. MULTICOOK (MULTI-CHEF)
2. OATMEAL (PAPPA AL LATTE)
3. STEW (BRASATURA)
4. FRY (COTTURA IN PADELLA/ FRITTURA)
5. SOUP (MINESTRE)
6. STEAM (COTTURA AL VAPORE)
7. PASTA
8. SLOW COOK (STUFATURA LENTA)
9. BOIL (BOLLITURA)
10. BAKE (PRODOTTI DA FORNO)
11. GRAIN (GRANO E CEREALI)
12. PILAF (RISOTTO)
13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/ IMPASTI DI FARINA)
14. PIZZA
15. BREAD (PANE)
16. DESSERT
17. QUICK COOK (COTTURA ESPRESSA)

Funzioni

Tenuta in caldo dei piatti pronti (autoriscaldamento) .... fino a 24 ore
Spegnimento manual della funzione di autoriscaldamento .... si
Riscaldamento delle pietanze .... fino a 24 ore
Avvio ritardato .... fino a 24 ore

Contenuto della confezione

Pentola multifunzione .... 1 pc
Tazza RB-C512 .... 1 pc
Contenitore per la cottura a vapore .... 1 pc
Cestello per la funzione friggitrice .... 1 pc
Misurino .... 1 pc
Mestolo .... 1 pc
Cucchiaio piatto .... 1 pc
Ricettario con 100 ricette .... 1 pc
Attacco per supporto mestolo/cucchiaio piatto .... 1 pc
Istruzioni per l'uso .... 1 pc
Elenco centri di assitenza .... 1 pc
Cavo di alimentazione .... 1 pc

Il produttore ha il diritto di apportare le modifiche al design, alla componentistica, nonché alle caratteristiche tecniche durante il perfezionamento della produzione senza relativo preavviso.

Struttura della pentola multifunzione RMC-M90E A1

1. Coperchio dell'apparecchio
2. Coperchio interno rimovibile
3. Tazza
4. Tasto di aperture del coperchio
5. Pannello di commando con display
6. Corpo dell'apparecchio
7. Maniglia per trasporto
8. Valvola del vapore rimovibile
9. Cucchiaio piatto
10. Mestolo
11. Misurino
12. Contenitore per la cottura a vapore
13. Cestello per la funzione friggitrice
14. Attacco per supporto mestolo/ cucchiaio piatto

Pannello di commando A2

La pentola mutifunzione REDMOND RMC-M90E e' dotata di pannello di commando tatttile (touch screen) con display multifunzione a cristalli liquidi a colori.

1. "Reheat/Cancel"("Riscaldamento/Annulla") – accensione/spegnimento della funzione tenuta in caldo, interruzione del programma di cottura, annullamento delle impostazioni inserite.
2. "Time Delay" ("Avvio ritardato") – impostazione del tempo di avvio ritardato.
3. "Temperature" ("Temperatura") – impostazione della temperature del programma "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Ore") – impostazione delle ore del tempo di cottura e avvio ritardato.
5. "Min" ("Minuti") – impostazione dei munuti del tempo di cottura e avvio ritardato.
6. "Quick cook" ("Cottura espressa") – avvio programma "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Tenuta in caldo") – selezione del programma automatic di cottura; disattivazione preventive del autoriscaldamento.
8. "Start" – avvio del programma di cottura selezionato.
9. Display.

Struttura del display A3

1. Indicatore del funzionamento del programma "QUICK COOK".
2. Indicaore del funzionamento del programma cottura / riscaldamento.
3. Indicatore dello status del programma.
4. Indiacatore della temperatura selezionata nel programma "MULTICOOK".
5. Indicatore del funzionamento "Time Delay".
6. Indicatore del timer.
7. Timer.
8. Indicatore del programma di cottura selezionato.

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Attentamente disimballare l'apparecchio e rimuoverlo dalla scatola, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e adesivi promozionali tranne l'adesivo con il numero di serie.

La mancanza di numeri di serie del prodotto automaticamente vi priva dei diritti al servizio di assistenza di garanzia post-vendita.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è possibile percepire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio.

Attenzione! E` vietato l'utilizzo del'apparecchio danneggiato.

II. UTLIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE

Prima dell'uso

Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale in modo che la fuoriuscita del vapore dalla valvola non potrà danneggiare la carta da parati, i rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che possono essere colpiti dall'alta umidità e temperatura.

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, non hanno scheggiature o altri difetti. Tra la tazza e l'elemento di riscaldamento non devono esserci oggetti estranei.

Impostazione del tempo di cottura

Nella pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E e' possibile regolare il tempo di cottura di ogni programma (ad eccezione del programma "QUICK COOK"). L'intervallo di regolazione del tempo varia a seconda del programma prescelto. Per modificare il tempo:

1. Dopo la selezione del programma, premendo il tasto "Hour" impostate le ore. Tenendo il tasto premuto per qualche secondo inizia il conteggio veloce delle ore.
2. Premendo il tasto "Min" impostate I minuti. Tenendo il tasto premuto per qualche secondo inizia il conteggio veloce dei minuti.
3. In caso di necessita' impostare il tempo di cottura inferior a una ora tenendo premuto il tasto "Hour" fino all'azzeramento, quindi premendo il tasto "Min" impostare il tempo necessario.
4. Una volta impostato il tempo di ciottura (il display continuera' a lampeggiare) passate all'operazione successiva in base alle istruzioni di impostazione del programma prescelto. Per annullare le impostazioni premere il tasto "Reheat/Cancel", quindi ricominciate l'impostazione.

In caso di impostazione manuale del tempo di cottura tenete conto dell'intervallo di tempo previsto dal programma prescelto in base alla tabella di impostazioni di fabbrica.

Per la Vostra comodita' l'intervallo di impostazione parte dal valore piu' basso. Cio' consente di prlungare leggermente la durata del programma, nel caso il piatto non sia pronto alla fine del tempo previsto dal programma stesso.

In alcuni programmi automatici il conteggio del tempo restante parte soltanto dopo il raggiungimento della temperature prevista dal programma. Ad esempio, dopo aver versato dell'acqua e impostato il programma "STEAM" che prevede un tempo di 5 minuti, la partenza del programma e il conteggio del tempo rimanemte inizieranno solo dopo la bollitura dell'acqua e la comparsa della giusta quantita' di vapore.

Nel programma "PASTA" il conteggio del tempo rimanente iniziera' dopo la bollitura dell'acqua e della conseguenteseconda premuta del tasto "Start".

Funzione "Time Delay" ("Avvio ritardato")

Questa funzione consente di impostare il tempo al termine del quale il piatto sara' pronto (compreso il tempo di preparazione). Il tempo puo' essere impostato ad intervallic di 10 minuti fino a 24 ore. Tenete presente che il tempo di avvio ritardato deve essere maggiore del tempo do cottura previsto dal programma, altrimenti il programma parte subito dopo aver premuto il tasto "Start".

Potete impostare l'avvio ritardato dopo la selezione del programma automatic, impostazione della temperature e del tempo di cottura:

1. Premendo il testo "Time Delay" impostate il tempo di avvio ritardato. Sul display compare la scritta "Time Delay" e il timer inizia a lampeggiare.
2. Premendo il tasto "Hour" impostate le ore fino a 24 ore. Tenendo il tasto premuto per alcuni seconi, inizia il conteggio veloce delle ore.
3. Premendo il tasto "Min" impostate I minuti. Tenendo il tasto premuto per alcuni seconi, inizia il conteggio veloce dei minuti.
4. In caso di necessita' impostare il tempo di cottura inferior a una ora tenendo premuto il tasto "Hour" fino all'azzeramento, quindi premendo il tasto "Min" impostare il tempo necessario
5. Per annullare le impostazioni premere il tasto "Reheat/Cancel", quindi ricominciate l'impostazione.
6. Al termine dell'impostazione del tempo premete e tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Start". Si accende l'indicatore della funzione "Time Delay" e inizia il conto alla rovescia del tempo.
7. Al termine del tempo impostato il iatto sara' pronto. Al termne del programma si avvia automaticamente la funzione tenuta in caldo (auto riscaldamento) e si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel".
8. Per disattivare l'auto riscaldamento premeteil tasto "Reheat/Cancel", l'indicaore del tasto di spegne.

La funzione avvio ritardato e' disponibile in tutti I programmi automatici, ad eccezione dei proggrammi "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".

Si raccomando di non utlizzare la funzione "Time Delay", se la ricetta prevede ingredienti tipo latticini e altri prodotti deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio ecc.).

Nell'impostazione del tempo nella funzione "Time Delay" tenere presente che il calcolo del tempo nel programma "STEAM" inizia solo dopo il raggiungimento da parte della pentola multifunzione della temperatura richiesta (dopo la bollitura dell'acqua).

Funzione di tenuta in caldo dei piatti pronti "Keep Warm" (Tenuta in caldo)

Si avvia automaticamente alla fine del programma di cottura e consente di mantenere la temperatura dei piatti pronti fra 70–75°C per 24 ore. Quando la funzione e' attiva si accende l'indicatore del testo "Reheat/Cancel", sul display viene visualizzato il tempo progressivo. In caso di necessitaà l'autoriscaldamento puo' essere disattivato, tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel".

Disattivazione preventive del autoriscaldamento

L'avvio della funzione tenuta in caldo a fine programma non e' sempre utile. Per questo nella Pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E e' prevista la possibilita' di disattivare questa funzione al momento dell'impostazione del programma di cottura. Per fare ciio' al momento della partenza o durante il funzionamento del programma tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Menu/Keep Warm", fino a quando l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel" si spenge. Per attivare di nuovo l'autoriscaldamento, premere il tasto "Menu/Keep Warm" ancora una volta (si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel").

Funzione di riscaldamento dei piatti

La pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E puo' essere utilizzata per riscaldare piatti freddi. Occorre per questo:

- Disporre I prodotti nella tazza, insirire la tazza all;interno del corpo dell'apparecchio
- Chiudere il coperchio, collegare il cavo alla presa di corrente
- Tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel" fino che non sentite un segnale acustico. Si accende l'indicatore del tasto corrispondente sul display. Il timer inizia il conto del tempo di riscaldamento.

L'apparecchio riscalda il piatto fino a 70–75°C e lo mantiene caldo fino a 24 ore. In caso di necessita', il riscaldamento si puo' interrompere tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel", fino allo spegnimento dell'indicatore sul display e sul tasto.



Anche se la pentola multifunzione puo' mantenere il piatto In caldo fino a 24 ore, si consiglia ti tenere I piatti in caldo per non piu' di 2–3 ore, dal momento che un tempo superiore puo' modificare le caratteristiche e il sapore dei prodotti.

Regole generali di utilizzo dei programmi automatici

1. Preparare e (dosare) gli ingredient necessari.
2. Sistemare gli stessi nella tazza della pentola multifunzione in base al programma di cottura e inserite la tazza all'interno dell'apparecchio. Fate attenzione a che gli ingredienti, compresi I liquidi, non superino il livello massimo indicato all'interno della tazza. Assicurarsi che la tazza sia stata inserita correttamente e sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Chiudere il coperchio fino a sentire lo scatto. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
4. Premendo il tasto "Menu/Keep Warm" selezionare il programma necessario di cottura (sul display si accende il corrispondente indicatore).
5. Se non vi soddisfa il tempo di cottura impostato automaticamente, potete variarlo premendo i tasti "Hour" e "Min".
6. In caso di necessita' impostate il tempo di avvio ritardato. La funzione "Time Delay" non e' disponibile per I programmi "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".
7. Per l'avvio del programma di cottura premere per alcuni secondi il tasto "Start", fino a che non si accendono gli indicatori dei tasti "Start" e "Reheat/Cancel". Il programma parte e viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. Nel programma "STEAM", il conteggio del tempo rimanente inizia dopo l'ebollizione dell'acqua e la formazione della quantita' sufficiente di vapore all'interno della tazza, nel programma "PASTA" dopo l'ebollizione dell'acqua, l'aggiunta di pasta nella tazza e il nuovo avvio del tasto "Start".
8. In caso di necessita' si puo' disattivare preventivamente la funzione di tenuta in caldo, tenendo premuto per alcuni secondi "Menu/Keep Warm" fino allo spegnimento dell'indicatore del tasto "Reheat/Cancel". Premendo successivamente il tasto "Menu/Keep Warm" si riavvia la funzione in oggetto. La funzione autoriscaldamento non e' disponibile per i programmi "YOGURT/DOUGH" e "BREAD".
9. Fine del programma di cottura e' scandita da un segnale acustico. Quindi, a seconda del programma impostato o delle impostazioni correnti, l'apparecchio passa al regime di autoriscaldamento (si accende l'indicaore del tasto "Reheat/Cancel", o al regime di attesa (lampeggia l'indicatore del tasto "Start").
10. Per annullare il programma selezionato, interrompere il processo di cottura o il riscaldamento, tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel".



Per l'ottenimento di buoni risultati raccomandiamo di usare le ricette proposte nel ricettario di 100 ricette incluso nella pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E, creato apposta per questo modello. Nel caso, secondo voi inon sia stato ottenuto il risultato atteso con I programmi automatici, usare il programma universal "MULTICOOK" dotato di un apmio orizzonte di impostazioni manuali, che vi dara' la possibilita' di spaziare nei vostri esperiemnti culinari.

Programma "MULTICOOK"

Questo programma e' indicato per la preparazione praticamente di tutti I piatti, secondo I parametri di temperatura e di tempo impostati dall'utente. Grazie al programma "MULTICOOK" la pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E puo' sostituire una varieta' di apparecchi da cucina e consente di preparare piatti secondo ogni ricetta, dal vecchio ricettario alla ricetta caricata da internet. Per la vostra comodita' se la cottura avviene a temperatura fino a 80°C, la funzione autoriscaldamento e' disattivata. In caso di necessita' si puo' avviare manualmente tenendo premuto per alcuni secondi il tassto "Menu/Keep Warm" dopo l'avvio del programma di cottura, fino a che non si accende l'indicaore "Reheat/Cancel" Nel programma "MULTICOOK" e' impostata dalla fabbrica un tempo di cottura di 15 minuti e la temperatura e' pari a 100°C.

- L'intervallo di regolazione manuale della temperatura (si regola premendo il tasto "Temperature") e' di 35–170°C con intervalli di 5°C.
- L'intervallo di regolazione del tempo e' di 5 minuti–12 ore, con intervalli di 1 minuto (fino ad una ora) e di 5 minuti (per intervallic superiori ad una ora).



Con il programma "MULTICOOK" e' possibile preparare molteplici piatti. Usate il ricettario da 100 ricette preparate dai nostril esperti cuochi, o la speciale tabella riportante le temperature per la preparazione di vari piatti e prodotti.

Programma "OATMEAL"

E' indicato per preparare pappe al latte. Il tempo di preparazione impostato e' di 10 minuti. Si puo'm regolare manualmente il tempo da 5 minuti ad 1 ora e 30 minuti con intervalli di 1 minuto.

Il programma "OATMEAL" e` predisposto per la preparazione di pappa al latte pastorizzato a basso contenuto di grassi. Per evitare la fuoriuscita del latte bollente e ottenere il risultato desiderato, prima di iniziare la preparazione vi consigliamo di eseguire le seguenti operazioni:

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio ecc.) affinché l'acqua non diventI trasparente;
- Spalmare del burro sul fondo della pentola;
- Seguire rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo la ricetta del ricettario allegato (aumentare o ridurre la quantità degli ingredienti rispettando le proporzioni);
- Se utilizzate il latte intero – diluirlo con l'acqua nella proporzione 1:1.

Le proprietà del latte e dei i cereali possono variare, a seconda del luogo di origine, ciò a volte puoi influire sui risultati di cottura.

In caso di mancato ottenimento del risultato desiderato con il programma "OATMEAL", usate il programma universale "MULTICOOK". La temperature ottimale per la pappa al latte e' di 95°C. Selezionate la quantita' degli ingredient e il tempo di cottura in base alla ricetta.

Programma "STEW"

E' consigliato per cucinare brasati di verdure, carne, cacciagione, pesce. Il tempo si preparazione impostato e' di 1 ora. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 20 minuti a 12 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "FRY"

E' consigliato per cucinare carni, verdure, cacciagione, pesce. Il tempo si preparazione impostato e' di 15 minuti. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 5 minuti a 1 ora e 30 minuti con intervalli di 1 minuto.

Per questo programma la funzione "Time Delay" non e' disponibile. Controllare il processo di cottura, mescolare periodicamente, e' possibile tenere il coperchio della pentola multifunzione aperto.

Programma "SOUP"

E' predisposto per la preparazione di varie minestre e zuppe, frutta cotta e bevande Il tempo di preparazione impostato e' di 1 ora. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 20 minuti a 8 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "STEAM"

Si raccomanda per la cottura a vapore di verdure, pesce, carni, piatti dietetici e vegetariani, baby food. Il tempo di preparazione impostato e' di 15 minuti. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 5 minuti a 2 ore con intervalli di 5 minuti. Per la cottura a vapore usare il contenitore speciale in dotazione:

1. Versate nella tazza 600–1000 ml. di acqua. Inserire la tazza all'interno dell'apparecchio.
2. Dosate e preparare gli ingredienti in base alla ricetta, e sistemateli uniformemente nella tazza e inserire la stessa nell'apparecchio, facendo attenzione affinche' la tazza sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Seguite le istruzioni dei punti 3–10 del paragrafo "Regole generali di utilizzo dei programmi automatici".



Il conteggio del tempo rimanente alla conclusion del programma parte dopo la bollitura dell'acqua e la comparsa del vapore nella misura richiesta dal programma.

Se non seguite il programma automatico, fate riferimento alla tabella dei tempi consogliati per la cottura a vapore per vari prodotti.

Programma "PASTA"

E' consigliato per cucinare pasta, ravioli, tortellini, salsicce, uova sode ecc. Il tempo si preparazione impostato e' di 8 minuti. E' possibile regolare

manualmente il tempo di preparazione da 2 a 20 minuti con intervalli di 1 minuto. Il programma porta l'acqua ad ebellizione, dopodiche' va messa la pasta da cuocere e successive cottura della stessa. Quando l'acqua giunge ad ebollizione un segnale acustico indichera' la necessita' di introdurre la pasta. Il conteggio del tempo rimanente partira' solo dopo che verra' premuto di niovo il teasto "Start" dopo la sistemazione della pasta da cuocere nella tazza.

Questo programma non prevede "Time Delay".



Durante la preparazione di pasta, ravioli e' prevista la formazione di schiuma, per evitarne la fuoriuscita, aprire il coperchio dopo alcuni minuti.

Programma "SLOW COOK"
E' indicato per la preparazione di carne stufata e latte bollito. Il tempo impostato e' di 5 ore. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 1 a 8 ore con intervalli di 10 minuti.

Programma "BOIL"
Si raccomanda per la cottura di ortaggi e legumi. Il tempo di cottura impostato e' di 40 minuti. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "BAKE"
Si raccomanda per la preparazione di biscotti, timballi, pasticci di pasta lievitata e sfoglia. Il tempo di cottura impostato e' di 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 8 ore con intervalli di 5 minuti.



Verificare la cottura dei biscotti infilando un bastoncino di legno (stuzzicadenti). Se una volta tolto, il basotncino non presenta residui di pasta, il biscotto e' pronto.

In caso di preparazone del pane si raccomanda di disattivare la funzione di riscaldamento automatico in tutte le fasi di preparazione.

Programma "GRAIN"
Il programma si raaccomanda per la cottura di pappe frolle da diversi tipi di grani mondati, per la preparazione di diversi contorni. Il tempo di cottura impostato e' di 35 minuti. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti a 4 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "PILAF"
Il programma si raccomanda per la cottura di diversi tipi di risotti. Il tempo di cottura impostato e' di 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 1 ora e 30 minuti con intervalli di 10 minuti.

Programma "YOGURT/DOUGH"
Grazie a questo programma si possono cucinare i diversi tipi di gustosi e salutari yogurt direttamente a casa sua. Il tempo di cottura impostato e' di 8 ore. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 6 fino a 12 ore con intervallic di 10 minuti.

La funzione di autoriscaldamento in questo programma non e' disponibile.

Durante la sistemazione degli ingredienti nella tazza, fare attenzione affinche' non superino il livello 1/2 indicato sulla superficie interna della tazza.

Per la preparazione di yogurt potete utilizzare il set speciale di vasetti per yogourt REDMOND RAM-G1 (da acquistare separatamente).

Programma "PIZZA"
Il programma si raccomanda per la preparazione di pizze. Il tempo di cottura impostato e' di 25 minuti E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 1 ora con passo di intervallic di 5 minuti.

Programma "BREAD"
Si raccomanda per la panificazione di diversi tipi di pane da farina di frumento e con aggiunta di farina di segala. Il programma prevede il ciclo completo di preparazione dall' impasto e fase del riposo della pasta fino alla panificazione. Il di tempo di cottura impostato e' di 3 ore. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 1 fino a 6 ore con passo di impostazione 10 minuti. La funzione di autoriscaldamento in questo programma non e' disponibile.

Durante la sistemazione degli ingredienti nella tazza, fare attenzione affinche' non superino il livello 1/2 indicato sulla superficie interna della tazza.



E' necessario considerare che durante la prima ora di funzionamento di programma si svolge la fase di riposo della pasta e successivamente parte la panificazione.

- Prima di utilizzare la farina si raccomanda di setacciarla per arrichirla di ossigeno e l'eliminazione di sostanze estranee.
- Non si raccomanda l'utilizzo della funzione "Time Delay", dal momento che puo' influenzare la qualita' di panificazione.
- Non aprire il coperchio della pentola multifunzione prima della fine del processo di panificazione! Da questo dipende la qualita' di prodotto.
- Per la riduzione del tempo e la semplificazione del processo di cottura raccomandiamo d'usare le miscele pronte per la preparazione del pane.

Programma "DESSERT"
Si raccomanda per la preparazione di divesrsi dessert con frutta e frutti di bosco. Il tempo di cottura impostato e' di 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti fino a 4 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "QUICK COOK"
Il programma di cottura veloce di riso, di pappe frolle da grani mondati. In questo programma non sono disponibili la regolazioni del tempo di cottura e la funzione "Time Delay".

III. FUNZIONI AGGIUNTIVE

- La fase di riposo della pasta
- La preparazione fondue
- La funzione di friggitrice
- La preparazione di ricotta, formaggio
- La pasterizzazione di prodotti liquidi
- Il riscaldamento di prodotti per bambini
- La sterilizzazione di stoviglie e di oggetti di igiene personale

IV. GLI ACCESSORI AGGIUNTIVI

Gli accessori aggiuntivi per la pentola multifunzione possono essere acquistati separatamente. Per ogni questione relativa alla gamma disponibile di accessori, l'acquisto e compatibilità con modello di Suo apparecchio e' necessario rivolgersi al rivenditore autorizzato nel Suo paese.

RAM-CL1 — la pinza per la presa della tazza
E' destinata per l'estrazione comoda della tazza dal corpo della pentola multifunzione. Si puo' usare anche per tazze di altre marche.

RHP-M01 — accessorio per la cottura del polpettone
E' destinato per la cottura di prosciutto, polpettone ed altre stuzzicherie di carne, selavaggina o pesce con aggiunta di diverse spezie e ripieni. Questo accessorio puo' essere utilizzato nella pentola multifunzione, in forno, in forni alogeni oppure semplicemente in pentola di volume relativo su fornello.

RAM-FB1 — cestello per fritture in funzione di friggitrice
Si utilizza per la frittura di diversi prodotti. Si adatta a tutti le tazza a partire da 3 litri. E' di acciaio inox, ha la maniglia smontabile ed il gancio per il fissaggio nella tazza per facilitare la scolatura dell'olio eccedente dopo la preparazione. E' possibile utilizzarla in pentole multifunzione di alter marche. Si puo' lavare in lavastoviglie.

RAM-G1 — il set di vasetti per yogourt con i annotazioni sul coperchio (4 pezzi)
E' destinato per la preparazioni di diversi yogurt. I vasetti riportano la data, il che permette di controllare la data di scadenza. E' possibile utilizzare I vasetti in pentole multifunzioni di altre marche.

RB-C502 — tazza con rivestimento in ceramica Anato® (Corea)
Capacità: 5 litri. Presenta una posteri resistenza a sollecitazioni meccaniche, proprieta' antiaderenti e di conduttivita termica perfette, grazie ai quali I cibi non si attaccano, si frigge e posterio uniformemente durante il tutto processo di preparazione. La tazza e' poster per una elevate qualita' di panificazione, frittura e di cottura di pappe a latte. E' possibile usare la tazza per la conservazione dei prodotti e per la preparazione dei piatti in forno. Si puo' lavare in lavastoviglie.

RB-S500 — tazza inox
Capacità: 5 litri. Presenta una posteri resistenza a sollecitazioni meccaniche. Si raccomanda per la preparazione di diverse minestre, frutte cotte con sciroppo, marmellate e conserve di frutta. Si puo' usare in esso blender, mixer ed altri apparecchi di cucina per la prearazione di pure' di vedure, frutti e zuppe cremose. Non indicate per fritture Si puo' lavare in lavastoviglie.

V. PULITURA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'aparecchio verificare che l'apparecchio sia   stato staccato dalla rete elettrica e si e' raffreddato completamente. Utilizzare un panno morbido e posterior non posterio per il lavaggio di stoviglie. Raccomandiamo di effettuare la pulizia dell'apparecchio subito dopo l'uso.



Per la pulizia e' vietato d'usare le sostanze abrasive, le spugne con il rivestimento posterio e sostanze chimiche aggressive. E' vietato di immergere il corpo di apparecchio in acqua oppure metterlo sotto il corrente d'acqua.

Prima del primo utilizzo oppure per l'eliminazione di odori dopo la cottura raccomandiamo di far bollire per 15 minuti mezzo limone nel programma "STEAM".

Il vaso, il coperchio alluminico interno e la valvola a vapore vanno lavati dopo ogni utilizzo. La tazza puo' esere lavata in lavastoviglie. Dopo il lavaggio asciugare bene la tazza.

Per la pulitura del coperchio di alluminio interno:

1. Aprire il coperchio della pentola multifunzione.
2. Dalla parte interna del coperchio premere contemporaneamente verso il centro i due fissaggi di posteri.
3. Senza forzare i tirare il coperchio di alluminio verso di se e in basso per staccarlo da coperchio principale.
4. Strofinare le superfici di etrambi I coperchi con panno umido oppure con una salvietta. In caso di necessita' lavare il coperchio staccato sotto acqua corrente ed usare detersivo per stoviglie. Non si raccomanda di lavore in lavastoviglie.
5. Rimontare il coperchio seguente le stesse operazioni all'inverso. Inserire il coperchio di alluminio nei vani predisposti di fissaggio, unire con il coperchio esenziale e premere leggermente su fissatori fino allo scatto. Il coperchio di alluminio deve essere fissato saldamente.

La valovola a vapore e' installata in un vano posteri sul coperchio posterio dell'apparecchio ed e' composta p da due parti: il disco esterno e la base.

Per la pulitura della valvola:

1. Tirare accuratamente verso di se e verso l'alto e verso il disco esterno, come e' dimostrato nel disegno **A4**.
2. Sulla parte interna del disco girare in senso antiorario la parte principale della valvola (in direzione ***<open>***) fino alla fine e rimuoverla.
3. Accuratamente staccare la gomma dalla valvola. Lavare le tutte parti della valvola seguendo le istruzioni di cui sopra.

STOP *Attenzione! Per evitare la deformazione della gomma della valcola e' vietato piegarla e allungarla.*

4. Rimontare la gomma al posto, unire le calette della parte essenziale con le sporgenze relative sulla parte interna del disco e girare in senso orario (in direzione ***<close>***). Installare la valvola nel vano sul coperchio dell'apparecchio (il disco esterno deve sporgere all'indietro per estrarrlo).

La condensa, che si forma durante la cottura, in questo modello si accumula in una cavità specale sul corpo dell' apparecchio intorno alla tazza e scende nel contenitore posterior nella parte posterior dell'apparecchio.

1. Aprire il coperchio, estrarre la tazza. In caso di necessita' sollevare leggermente la parte anteriore dell'apparecchio affiche' la condensa scenda nel contenitore.
2. Rimuovere il contenitore, tirandolo leggermente per sporgenza verso di se.
3. Svuotare la condensa, lavare il contenitore e rimetterlo a posto.
4. Rimuovere la condensa rimasta nella cavita' intorno alla tazza con una salvietta da cucina.

VI. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione

In questo paragrafo sono riportati gli errori più comuni commessi durante la cottura nella pentola Multifunzione, esaminare le potenziali cause e possibili rimedi.

LA PIETANZA NON E` COTTA COMPLETAMENTE

Probabili cause		Soluzioni
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto, quindi la temperature non era sufficientemente alta.		• Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario. • Chiudere il coperchio fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacoli la chiusura e la guarnizione all'interno del coperchio non sia deformata.
La tazza e l'elemento riscaldante non sono a strettol contatto, quindi la temperature di cottura non era sufficientemente alta.		• La tazza deve essere inserita correttamente con il fondo al diretto contatto con l'elemento riscaldante. • Assicurarsi che nel vano interno dell'apparecchio non vi siano oggetti estranei. Controllare che l'elemento riscaldante sia pulito.
• La selezione degli ingredienti e` errata. Gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta oppure e' stato selezionata il programma di cottura sbagliato. • Gli ingredienti non sono stati tagliati nella giusta misura, non sono rispettate le proporzioni fra gli ingredienti. • Impostato in modo errato il tempo di cottura (non calcolato bene). • La ricetta da voi scelta non e` adatta alla cottura nella pentola Multifunzione.		• Usare preferibilmente le ricette giuste (adattate al modello concreto della pentola Multifunzione) e provate. • La selezione degli ingredienti, il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Durante la cottura a vapore: quantita; di acqua nella pentola insufficiente per garantire la densità di vapore necessaria.		Versare nella pentola una quantita di acqua conforme alla ricetta. Se avete dei dubbi, controllare il livello dell'acqua durante la cottura.
Durante la cottura in padella/frittura:	Avete versato nel piatto troppo olio	• Durante la cottura in padella e` sufficiente che il fondo della tazza sia coperto da uno strato sottile di olio. • Per la preparazione delle fritture – seguire le rispettive ricette.
	Eccesso di umidità nel piatto	Non chiudere il coperchio della pentola Multifunzione durante la frittura se diversamente non prescritto nella ricetta. I prodotti surgelati – scongelarli prima di friggere, eliminando l'acqua.
Durante la bollitura: fuoriuscita del liquido durante la cottura dei prodotti ad elevata acidità.		Diversi prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: essere lavati, soffritti ecc. Seguire le indicazioni della ricetta.
Prodotti da forno (non e' cotto):	Durante la lievitazione l'impasto si e` attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.	Mettere nella tazza una quantita' minore di impasto.
	Avete messo nella tazza troppo impasto.	Rigirare l'impasto e continuate a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella tazza.

IL PRODOTTO E SCOTTO

Errore nella selezione del tipo di prodotto o nell'impostazione del tempo di cottura. Gli ingredienti sono stati tagliati troppo finemente.	Usare le ricette adattate al vostro modello La scelta degli ingredienti, il modo di tagliarli, le proporzioni, il programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta.
Dopo aver terminato la cottura la pietanza e` rimasta troppo a lungo con il programma di tenuta in caldo acceso.	E` sconsigliato l'uso prolungato della funzione di tenuta in cado. Se nel vostro modello e` prevista la disattivazione, utilizzatela.

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Durante la cottura della pappa al latte il latte fuoriesce.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni DI produzione. E` consigliato usare il latte ultra pastorizzato A contenuto di grassi fino al 2.5%. Se necessario diluire il latte con l'acqua.
• Gli ingredienti non sono stati trattati o sono trattati scorrettamente (lavati male ecc.). • Non sono rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure e` stato selezionato un tipo di prodotto non adatto.	• Usare ricette adattate al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta. • I cereali interi, la carne, il pesce ed I frutti di mare vanno lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente.

LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

• La pentola è stata pulita male dopo la cottura precedente. • Il rivestimento antiaderente del piatto è danneggiato	Prima di iniziare a cucinare assicurarsi che il piatto sia ben pulito e il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
La quantità dei prodotti e` inferiore rispetto al necessario.	Usare le ricette sicure, adatte al vostro modello
Avete impostato un tempo piu' lungo del necessario.	Ridurre il tempo di cottura e attenersi alla ricetta
Durante la frittura: non avete versato l'olio nella pentola; non avete mescolato o avete girato i prodotti tardivamente .	Per la frittura normale – versare nel piatto un po' di olio in modo che copra il fondo con uno strato sottile. Per la frittura uniforme mescolare o girare il contenuto di tanto in tanto
Preparazione degli stufati: nella pentola manca il liquido.	Aggiungere nella pentola più liquido. Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario.
Durante la bollitura: nella pentola manca il liquido (non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti).	Rispettare la proporzione fra gli ingredienti liquidi e solidi.
Preparazione dei prodotti da forno: non avete imburrato il piatto prima di cottura.	Prima di mettere l'impasto nel piatto – imburrare o oleare (non versare l'olio nel piatto!).

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

Avete mescolato eccessivamente.	Durate la cottura normale non mescolare i prodotti più spesso di ogni 5–7 minuti.
Avete impostato un tempo eccessivo.	Ridurre il tempo di cottura oppure seguire la ricetta adattata al modello della pentola Multifunzione.

IL PRODOTTO DA FORNO RISULTA UMIDO

La selezione degli ingredienti e` scorretta, gli ingredienti hanno l'umidità in eccesso (la frutta succosa, la frutta surgelata, la panna acida e cc).	Selezionare gli ingredienti in conformità alla ricetta. Evitare gli ingredienti con alto livello di umidità o usarli nelle quantità ridotte.
Il prodotto da forno cotto e` rimasto a lungo nella pentola chiusa.	Cercare di rimuovere il prodotto da forno subito al termine di cottura. se necessario – lasciare il prodotto cotto nella pentola per un breve periodo con la funzione "Keep Warm" accesa.

L'IMPASTO NON LIEVITA

Le uova con lo zucchero sono stati montati male.	Usare la ricetta adattata al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta.
L'impasto e` rimasto a lievitare troppo tempo.	
Non avete settaciato la farina o avete lavorato male l'impasto.	
Sono stati commessi degli errori nel mettere insieme gli ingredienti.	
La ricetta scelta non e` adatta per la cottura nella pentola Multifunzione di questo modello.	

In alcuni modelli "REDMOND" in caso di mancanza del liquido nel piatto durante il processo di cottura "STEW" e "SOUP" scatta il programma di sicurezza contro il surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e si avvia il programma di tenuta in caldo.

Il tempo consigliabile di cottura dei vari prodotti a vapore

№	Prodotto	Peso, gr. / quantita`	Quantita` di acqua , ml	Tempo di cottura min
1	Filetto di maiale / manzo (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filetto di montone (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filetto di pollo (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Polpettine / polpette	180 (6 pz.) / 450 (3 pz.)	500	10/15
5	Pesce (filetto)	500	500	10
6	Gamberetti per le insalate, puliti, precotti, surgelati	500	500	5
7	Patate (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Carote (a cubettii 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Barbabietola (a cubetti 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 ora e 10 minuti
10	Verdure (surgelate)	500	500	10
11	Uovo	3 pz.	500	10

Raccomandazioni per l'impostazione della temperatura nel programma "MULTICOOK"

№	Temperatura di cottura	Indicazioni per l'uso (consultate anche il ricettario)
1	35°C	Impasti, preparazione aceto
2	40°C	Preparazione dello yogurt
3	45°C	Fermenti
4	50°C	Fermentazione
5	55°C	Preparazione dolci soffici
6	60°C	Preparazione del te' verde e baby food
7	65°C	Preparazione della carne in confezione sottovuoto
8	70°C	Preparazione punch
9	75°C	Pasterizzazione e te' bianco
10	80°C	Preparazione del vino caldo
11	85°C	Preparazione della ricotta ee di prodotti che necessitano di tempi di cottura lunghi
12	90°C	Preparazione del te' rosso
13	95°C	Preparazione di pappe al latte
14	100°C	Preparazione di marmellate
15	105°C	Preparazione di gelatine di carne
16	110°C	Sterilizzazione
17	115°C	Preparazione di sciroppo di zucchero
18	120°C	Preparazione dello stinco di maiale
19	125°C	Preparazione della carne brasata
20	130°C	Preprazione di dolci da forno
21	135°C	Riscaldamento di piatti pronto per l'ottenimento di una superficie croccante
22	140°C	Affumicamento
23	145°C	Preparazione di verdure e pesce al cartoccio
24	150°C	Preparazione di carne al cartoccio
25	155°C	Preparazione di cibi a pasta lievitante
26	160°C	Pollame
27	165°C	Bistecche
28	170°C	Funzione friggitrice (patate fritte, pollo fritto ecc.)

Si dovrebbe tener presente che questi sono consigli generali. Il tempo reale potrebbe differire dai valori consigliati, a seconda della qualità di un prodotto particolare e anche alle vostre preferenze di gusto.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinitoo	Tempi di cottura/intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa di avvio a regime del programma	Autoriscaldamento
MULTICOOK	Preparazione di diversi piatti con la possibilita' di impostazione della temperatura e del tempo di preparazione	15 min	5 min – 1 ora / 1 min 1 ora – 12 ore / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Preparazione di pappa al latte	10 min	5 min – 1 ora 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Brasati di carne, pesce, verdure, contorni e piatti complessi	1 ora	20 min – 12 ore / 5 min	+	–	+
FRY	Frittura di carni, pesce, verdure e piatti complessi	15 min	5 min – 1 ora 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Minestre, minestrone, e minestre fredde	1 ora	20 min – 8 ore / 5 min	+	–	+
STEAM	Cottura a vapore di carni, pesce, verdure e altri piatti	15 min	5 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
PASTA	Preparazione di pasta di varie sorte di grano, salsicce, ravioli e altri cibi precotti	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Preparazione di latte bollito, carni stufate, gelatine di carne	5 ore	1 ora – 8 ore / 10 min	+	–	+
BOIL	Cottura di verdure e legumi	40 min	5 min – 2 ore / 5 min	+	–	+
BAKE	Preparazione di torte, dolci di pasta a lievitazione e sfoglia	1 ora	20 min – 8 ore / 5 min	+	–	+
GRAIN	Cereali, pappe frolle con acqua e grani mondati	35 min	5 min – 4 ore / 5 min	+	–	+
PILAF	Preparazione di vari tipi di risotti (con carne, pesce, selavaggina, vrdure)	1 ora	20 min – 1 ora 30 min / 10 min	+	–	+
YOGURT/DOUGH	Preparazione di vari tipi di yogurt e impasti	8 ore	6 ore – 12 ore / 10 min	+	–	–
PIZZA	Preparazione di pizze	25 min	20 min – 1 ora / 5 min	+	–	+
BREAD	Preparazione di diversi tipi di pane con farina di frumento e di segale (incluso l'impasto)	3 ore	1 ora – 6 ore / 10 min	+	–	–
DESSERT	Preparazione di vari tipo di dessert, con frutta e frutti di bosco	1 ora	5 min – 4 ore / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Preparazione rapida di riso, pappe frolle con acqua	30 min	–	–	–	+

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA

Informazione di errore sul display	Possibili guasti	Risoluzione degli problemi
E1 – E3	Errore di sistema (malfunzionamento della scheda elettronica o del sensore di temperatura) o coperchio chiuso male.	Chiudere bene il coperchio. Se il problema persiste, contattare un centro assistenza autorizzato.

Guasto	Possibile causa	Risoluzione del problema
Non si accende	Assenza di corrente elettrica.	Controllare la tensione della presa elettrica.
La pietanza si cuoce troppo a lungo	Interruzione di alimentazione dalla rete elettrica	
	Fra la pentola e l'elemento riscaldante si trova l'oggetto estraneo.	Rimuovere l'oggetto estraneo.
	La pentola e' stata inserita.	Sistemare bene la pentola.
	E` sporco l'elemento riscaldante.	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare. Pulire l'elemento riscaldante.

VIII. GARANZIA

Questo prodotto è coperto da garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia il produttore si impegna alla risoluzione di eventuali problemi tramite la riparazione, sostituzione dei pezzi o la sostituzione di tutto l'apparecchio se verranno rivelati difetti di fabbrica dovuti dalla scarsa qualità dei materiali o di assemblaggio. La garanzia E' valida solo se la data di acquisto è riportata sulla scheda di garanzia originale con il timbro e la firma del negozio del venditore. La presente garanzia è valida solo se il prodotto è stato utilizzato secondo le istruzioni per l'uso, non è stato riparato, smontato, non è stato danneggiato a causa di uso improprio e se e` stata mantenuta la componentistica originale. La presente garanzia non copre l'usura naturale ed i materiali di consumo (i filtri, le lampade, i rivestimenti di ceramica, Teflon, antiaderenti ad altri, le guarnizioni ecc.).

La vita utile dell'apparecchio commincia e la garanzia entra in vigore il giorno dell'acquisto o di fabbricazione (qualora la data dell'acquisto è impossibile da determinare).

La data di fabbricazione dell'apparecchio è iscritta nella matricola che viene indicata nella etichetta adesiva di identificazione applicata sul manufatto. La matricola è composta da 13 cifre. Le 6° e 7°Cifre significano il mese, mentre la 8°Cifra è l'anno della produzione.

Il ciclo di vita della pentola Multifunzione, stabilito dal produttore e` di 5 anni dalla data di acquisto a condizione dell'uso corretto conforme agli standard tecnici applicabili.

L'imballo, il manuale e l'apparecchio stesso devono essere smaltiti in conformità al programma di riciclaggio locale. Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestic.

Antes de comenzar el empleo de este artículo leer atentamente el Manual de su empleo y conservar en calidad de la guía. El empleo correcto del instrumento prolongará considerablemente su plazo de servicio.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.

- Este aparato es un dispositivo multifuncional para la cocción de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales, habitaciones de hotel, salas de servicios públicos de tiendas, oficinas o en otras condiciones donde el uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación del uso adecuado del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.
- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra — es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.



¡Atención! ¡Durante el funcionamiento del instrumento su cuerpo, taza y piezas metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Usar las manoplas de cocina.

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.
- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.

- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

⚠ *Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.*

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre — la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

⚠ *Está prohibido cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad física, neurológica o mental, falta de experiencia y los conocimientos salvo cuando dichas personas estén supervisados o se realice su instrucción en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el dispositivo, sus accesorios, así como con su embalaje original de fábrica. La limpieza y mantenimiento del equipo no deben llevarse a cabo por los niños sin supervisión de adultos.
- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación

deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.

Características técnicas

Modelo ... RMC-M90E
Potencia ... 860 W
Tensión ... 220–240 V, 50 Hz
Volumen de la taza ... 5 l
Recubrimiento de la taza ... cerámico, de antiquemadura ANATO® (Corea)
Display LED ... hay, de color
3D-calentamiento ... hay

Programas

1. MULTICOOK (MULTICOCINERO)
2. OATMEAL (ARROZ CON LECHE)
3. STEW (GUISADO)
4. FRY (FREIR)
5. SOUP (SOPA)
6. STEAM (VAPOR)
7. PASTA (MACARRONES)
8. SLOW COOK (COCCIÓN A FUEGO LENTO)
9. BOIL (HERVIR)
10. BAKE (HORNEAR)
11. GRAIN (CEREALES)
12. PILAF (PAELLA)
13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/MASA)
14. PIZZA
15. BREAD (PAN)
16. DESSERT (POSTRES)
17. QUICK COOK (COCCIÓN EXPRESA)

Funciones

Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento) ... hay, hasta 24 horas
Desactivación preliminar del autocalentamiento ... hay
Calentamiento del plato ... hay, hasta 24 horas
Arranque suspenso ... hay, hasta 24 horas

Equipo estándar

Multiolla ... 1 pz.
Taza RB-C512 ... 1 pz.
Contenedor para la preparación al vapor ... 1 pz.
Cesta con el mango para asar en la grasa ... 1 pz.
Vaso mensurado ... 1 pz.
Cucharón ... 1 pz.
Cuchara plana ... 1 pz.
Libro “100 recetas” ... 1 pz.
Soporte para el cucharón/cuchara ... 1 pz.
Manual de empleo ... 1 pz.
Libro de servicio ... 1 pz.
Cordón de alimentación eléctrica ... 1 pz.

El Fabricante tiene el derecho para la introducción de las modificaciones en el diseño, equipo estándar, así como las características técnicas del artículo durante el perfeccionamiento de su producción sin avisar complementariamente sobre estas modificaciones.

Estructura de la multiolla RMC-M90E A1

1. Tapa del instrumento
2. Tapa interior desmontable
3. Taza
4. Botón de apertura de la tapa
5. Panel de mando con el display
6. Cuerpo
7. Mango para la transportación
8. Válvula de vapor desmontable
9. Cuchara plana
10. Cucharón
11. Vaso mensurado
12. Contenedor para la preparación al vapor
13. Cesta con el mango para asar en la grasa
14. Soporte para el cucharón/cuchara

Panel de mando A2

La multiolla REDMOND RMC-M90E está equipada con el panel de mando sensorial con el display de cristales líquidos de color multifuncional.

1. “Reheat/Cancel” (“Recalentar/Cancelar”) — activación/desactivación de la función del calentamiento, interrupción del funcionamiento del programa de preparación, anulación de los ajustes realizados.
2. “Time Delay” (“Arranque suspenso”) — activación del modo de ajuste del tiempo del arranque suspenso.
3. “Temperature” (“Temperatura”) — ajuste del valor de la temperatura en el programa “MULTICOOK”.
4. “Hour” (“Hora”) — selección del valor de la hora en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
5. “Min” (“Minutos”) — selección del valor de los minutos en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
6. “QUICK COOK” (“Cocción expresa”) — activación del programa “QUICK COOK”.
7. “Menu/Keep Warm” (“Menú/Conservador de calor”) — selección del programa automático de la preparación; desactivación preliminar del autocalentamiento.
8. “Start” — activación del modo establecido de la preparación.
9. Display.

Estructura del display A3

1. Indicador de realización del programa automático “QUICK COOK”.
2. Indicador del funcionamiento del programa de preparación/calentamiento.
3. Indicador de las etapas de la preparación.
4. Indicador de la temperatura establecida en el programa “MULTICOOK”.
5. Indicador de la acción de la función “Time Delay” .
6. Indicador del modo de indicaciones del temporizador.
7. Temporizador.
8. Indicador del programa de preparación automático elegido.

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.

La ausencia del número de serie en el artículo le priva automáticamente el derecho para su servicio de garantía.

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento.

¡Atención! Está prohibido usar el instrumento en caso de presencia de cualesquiera defectos.

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos y otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada.

Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

Ajuste del tiempo de la preparación

En la multiolla REDMOND RMC-M90E se puede ajustar independientemente el tiempo de preparación de cada programa (excepto el programa “QUICK COOK”). El paso de cambio y la banda posible del tiempo establecido dependen del programa de preparación elegido. Para cambiar el tiempo:

1. Después de la selección del programa de preparación, al presionar el botón “Hour”, ajustar el valor del reloj. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
2. Al presionar el botón “Min”, ajustar el valor de los minutos. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
3. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar el botón “Hour” hasta la puesta al cero del valor del reloj. Luego al presionar el botón “Min”, ajustar el valor necesario de los minutos.
4. Después del fin del ajuste del tiempo de preparación (el display sigue parpadeando), pasar a la siguiente etapa según el algoritmo del programa de preparación elegido. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón “Reheat/Cancel”, luego introducir todo el programa de preparación de nuevo.

En caso de ajuste manual del tiempo de preparación tomar en consideración la banda posible de los ajustes y el paso de ajuste previsto según el programa de preparación elegido con anticipación conforme a la tabla de ajustes de fábrica.

Para su comodidad la banda del tiempo establecido en los programas de preparación comienza de los valores mínimos. Esto permite prolongar el funcionamiento del programa para el plazo pequeño, si el plato no es preparado todavía al tiempo principal.

En algunos programas automáticos el recuento del tiempo establecido de preparación comienza sólo después de la salida del instrumento a la temperatura de trabajo establecida. Por ejemplo, al verter el agua frío y ajustar el tiempo de preparación de 5 minutos en el programa “STEAM”, la activación del programa y el recuento inverso del tiempo de preparación establecido comenzará sólo después de la ebullición del agua y formación de una cantidad suficiente del vapor en la taza.

En el programa “PASTA” el recuento del tiempo establecido de preparación comienza después de la ebullición del agua y la presión repetida del botón “Start”.

Función “Time Delay” (“Arranque suspenso”)

La función permite establecer el intervalo del tiempo después del fin del cual el plato debe ser preparado (teniendo cuenta del tiempo de funcionamiento del programa). Se puede ajustar el tiempo en la banda de 10 minutos hasta 24 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. Es necesario tomar en consideración que el tiempo de demora debe ser mayor que el tiempo de preparación ajustado, en caso contrario el programa comenzará el funcionamiento inmediatamente después de la presión del botón “Start”.

Usted puede establecer el tiempo del arranque suspenso después de la selección del programa automático, el ajuste de los valores de la temperatura y del tiempo de preparación.

1. Activar el modo de ajuste del tiempo para el arranque suspenso por presionar el tiempo “Time Delay”. La inscripción aparecerá “Time Delay” en el display, y el temporizador comenzará a parpadear.
2. Al presionar el botón “Hour”, cambiar el valor del reloj según los pasos. El formato del tiempo establecido es de 24 horas. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
3. Al presionar el botón “Min”, cambiar el valor de los minutos según los pasos. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
4. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar consecutivamente el botón “Hour” en el modo de ajuste del reloj hasta la puesta al cero del valor del reloj. Luego al presionar el botón “Min”, ajustar el valor necesario de los minutos.
5. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón “Reheat/Cancel”, luego introducir todo el programa de preparación de nuevo.
6. Después de la terminación del ajuste del tiempo presionar y mantener el botón “Start” durante unos segundos. El indicador del funcionamiento de la función “Time Delay” se encenderá, la realización del programa y el recuento inverso del tiempo comenzarán.
7. El plato será preparado, al pasar el tiempo asignado. Después de la terminación del programa la función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (Conservador de calor) se activará y el indicador “Reheat/Cancel” del botón se encenderá.
8. Para la desactivación del autocalentamiento presionar el botón “Reheat/Cancel”. El indicador del botón se apagará.

La función del arranque suspenso es accesible para todos los programas automáticos de la preparación, excepto los programas “FRY”, “PASTA” y “QUICK COOK”.

No se recomienda usar la función “Time Delay”, si la receta contiene los productos de leche y otros productos averiables (huevo, leche fresco, carne, queso etc.).

En caso de ajuste del tiempo en la función “Time Delay” es necesario tomar en consideración que el recuento del tiempo en el programa “STEAM” comienza sólo después de alcanzar la multiolla la temperatura de trabajo necesaria (después de la ebullición del agua).

Función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados “Keep Warm” (Conservador de calor)

Se activa automáticamente inmediatamente después del fin del funcionamiento del programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato acabado dentro de los límites de 70-75°C durante 24 horas. Con el autocalentamiento activo el indicador el botón “Reheat/Cancel” luce, el recuento directo del tiempo de funcionamiento en este modo se presenta en el display. En caso de necesidad el autocalentamiento puede ser desactivado, al presionar y al mantener el botón “Reheat/Cancel” durante algunos segundos.

Desactivación preliminar del autocalentamiento
Después del fin del funcionamiento del programa de preparación la activación del autocalentamiento no es deseable siempre. Teniendo cuenta de esto la posibilidad de la desactivación previa de esta función durante la activación o el funcionamiento del programa de preparación principal está prevista en la multiolla REDMOND RMC-M90E. Para esto durante el arranque o el funcionamiento del programa presionar y mantener el botón “Menu/Keep Warm” durante algunos segundos hasta que el indicador del botón “Reheat/Cancel” se apague. Presionar el botón “Menu/Keep Warm” una vez más para activar de nuevo el autocalentamiento (el indicador del botón “Reheat/Cancel” se encenderá).

Función de calentamiento de los platos

Se puede usar la multiolla REDMOND RMC-M90E para el recalentamiento de los platos fríos. Para esto:

- Poner los productos en la taza, instalarla en el cuerpo de la multiolla.
- Cerrar la tapa, conectar el instrumento a la red eléctrica.
- Presionar y mantener el botón “Reheat/Cancel” durante algunos segundos hasta la señal sonora. El indicador correspondiente y el indicador del botón se encenderán en el display. El temporizador comenzará el recuento del tiempo del recalentamiento.

El instrumento recalentará el plato hasta la temperatura de 70-75°C y lo mantendrá en el estado caliente durante 24 horas. En caso de necesidad se puede parar el recalentamiento, al presionar y al mantener el botón “Reheat/Cancel” durante algunos segundos hasta que los indicadores correspondientes se apaguen en el display y en el botón.

A pesar de que la multiolla puede conservar el producto en el estado recalentado durante el tiempo hasta 24 horas, no se recomienda dejar el plato en estado recalentado durante más de dos-tres horas, pues esto puede provocar el cambio de sus propiedades gustativas a veces.

Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos

1. Preparar (medir) los ingredientes necesarios.
2. Colocar los ingredientes en la taza de la multiolla según el programa de preparación e insertarla en el cuerpo del instrumento. Controlar que todos los ingredientes, incluso el líquido, se encuentren inferior a la marca máxima en la superficie interior de la taza. Asegurarse de que la taza está instalada sin sesgos y se contacte ajustadamente con el elemento calorífero.
3. Cerrar la tapa de la multiolla hasta un clic. Conectar el instrumento a la red eléctrica.
4. Al presionar el botón “Menu/Keep Warm” , elegir el programa de preparación necesario (el indicador del programa correspondiente se encenderá en el display).
5. Si el tiempo de preparación establecido por defecto no es conveniente para Usted, puede cambiar este valor por presionar los botones “Hour” y “Min”.
6. En caso de necesidad establecer el tiempo del arranque suspenso. La función “Time Delay” no es accesible en caso de empleo de los programas “FRY”, “PASTA” y “QUICK COOK”.
7. Para la activación del programa de preparación presionar y mantener el botón “Start” durante algunos segundos hasta que los indicadores de los botones “Start” y “Reheat/Cancel” se encienden. La ejecución del programa establecido y el recuento inverso del tiempo de preparación comenzarán. En el programa “STEAM” el recuento inverso comenzará después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza; en el programa “PASTA” — después de la ebullición del agua en la taza, la colocación de los productos y la presión repetida del botón “Start”.
8. En caso de necesidad se puede desactivar de antemano la función del autocalentamiento, al presionar y al mantener el botón “Menu/Keep Warm” hasta que el indicador del botón “Reheat/Cancel” se apague. La presión repetida del botón “Menu/Keep Warm” activará de nuevo esta función. La función del autocalentamiento es inaccesible en caso de empleo de los programas “YOGURT/DOUGH” y “BREAD”.
9. La señal sonora les avisará sobre la terminación del programa de preparación. Luego en dependencia del programa elegido o ajustes corrientes el instrumento pasará en el modo de autocalentamiento (el indicador el botón “Reheat/Cancel” luce) o en el modo de espera (el indicador del botón “Start” parpadea).
10. Cesar el proceso de preparación o el autocalentamiento, presionar y mantener el botón “Reheat/Cancel” durante algunos segundos para anular el programa introducido.



Para la recepción del resultado de alta calidad ofrecemos usar las recetas de preparación de los platos representados en el libro “100 recetas” que se adjunta a la multiolla REDMOND RMC-M90E y es elaborada especialmente para este modelo.



Si según su opinión Usted no ha alcanzado el resultado deseable en los programas automáticos ordinarios, usar el programa universal “MULTICOOK” con la banda ampliada de ajustes manuales que abre unas posibilidades enormes para sus experimentos culinarios.

Programa “MULTICOOK”

Este programa está destinado para preparar casi todos los platos según los parámetros de la temperatura y el tiempo de preparación establecidos por el usuario. Gracias al programa “MULTICOOK” la multiolla REDMOND RMC-M90E puede sustituir una serie entera de accesorios de cocina y permitirá a preparar el plato casi según cualquiera receta que le interesa de las que se presenta en el antiguo libro de culinaria o de Internet.

Para su comodidad en caso de preparación de los platos con la temperatura hasta 80°C la función del autocalentamiento es desactivada. En caso de necesidad se puede activarla manualmente, al presionar y al mantener el botón “Menu/Keep Warm” durante algunos segundos después de la activación del programa de preparación hasta que el indicador “Reheat/Cancel” se enciende.

- El tiempo de preparación de 15 minutos es establecido por defecto en el programa “MULTICOOK”, la temperatura de preparación es de 100°C por defecto.
- La banda de regulación manual de la temperatura (se cambia en caso de presión del botón “Temperature”): 35°C — 170°C con el paso de cambio de 5°C.
- La banda de regulación manual del tiempo: 5 minutos — 12 horas con el paso de cambio de 1minuto para el intervalo hasta 1 hora o de 5 minutos — para el intervalo superior a 1 hora.



En el programa “MULTICOOK” se puede preparar una gran cantidad de platos diferentes. Usar el libro “100 recetas” de nuestros cocineros profesionales o la tabla especial de las temperaturas recomendadas para la preparación de diferentes platos y productos.

Programa “OATMEAL”

Se recomienda para preparar las papillas a base de leche. El tiempo de preparación es de 10 minutos por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minutos es posible.

El programa “OATMEAL” está destinado para preparar la papilla con el empleo de la leche pasterizada de pequeña grasura. Para evitar la ebullición de la lecha y recibir el resultado necesario antes de la preparación se recomienda ejecutar las siguientes acciones:

- lavar esmeradamente todos los granos de cereales íntegros (arroz, alforfón, mijo limpio etc.) hasta que el agua se haga puro;
- antes de la preparación lubricar la taza de la multiolla con mantequilla;
- controlar estrictamente las proporciones, al medir los ingredientes según las indicaciones del libro de recetas; disminuir o aumentar la cantidad de ingredientes estrictamente proporcionalmente;
- en caso de empleo de la leche integra diluirla con agua potable en la proporción de 1:1.

Las propiedades de la lecha y granos pueden distinguirse en dependencia del lugar de procedencia, lo que influye en los resultados de la preparación a veces.

Si el resultado deseable no ha sido alcanzado en el programa t, usar el programa universal “MULTICOOK”. La temperatura óptima de preparación de la papilla a base de leche es de 95°C. Establecer la cantidad de los ingredientes y el tiempo de preparación según la receta.

Programa “STEW”
Se recomienda para estofar verduras, carne, pollo, productos del mar. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 12 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa “FRY”
Se recomienda para asar carne, verduras, pollo, productos del mar. El tiempo de preparación es de 15 minutos por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minutos es posible.

La función “Time Delay” no es accesible en este programa.



Observar las instrucciones del libro de recetas y mezclar periódicamente el contenido de la taza para que los ingredientes no se quemen. Se admite preparar con la tapa abierta de la multiolla.

Programa “SOUP”
Se recomienda para la preparación de diferentes caldos y primeros platos, así como compotas y bebidas. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 8 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa “STEAM”
Se recomienda para la preparación al vapor de las verduras, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos, menú para los niños. El tiempo de preparación es de 15 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Usar el contenedor especial (que forma parte del juego) para la preparación en este programa:

1. Verter 600-1000 ml del agua en la taza. Instalar el contenedor en la taza para la preparación al vapor.
2. Medir y preparar los productos según la receta, colocarlos uniformemente en el contenedor e insertar la taza en el cuerpo del instrumento. Asegurarse de que la taza se contacte herméticamente con el elemento calorífero.
3. Seguir las instrucciones del p. 3-10 de la sección “Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos”.



El recuento inverso del tiempo de funcionamiento del programa de preparación comienza después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza.

Si Usted no use los ajustes automáticos del tiempo en este programa, usar la tabla del tiempo recomendado para la preparación al vapor para diferentes productos.

Programa “PASTA”
Se recomienda para la preparación de las pastas alimenticias, ravioles, salchichas, para coser los huevos etc. El tiempo de preparación es de 8 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 2 minutos hasta 20 minutos con el paso de ajuste de 1 minuto. El programa prevé que el agua se lleve hasta la ebullición, la carga de los ingredientes y su preparación futura. La señal sonora avisará sobre el momento de la ebullición del agua y la necesidad de la carga de los productos. El recuento repetido del tiempo de funcionamiento del programa de preparación comenzará después de la presión repetida del botón “Start”.

La función “Time Delay” no es accesible en este programa.



En caso de preparación de algunos productos (por ejemplo, macarrones, raviolis etc.) la espuma se forma. Para prevenir su derrame posible fuera de los límites de la taza se puede abrir la taza dentro de algunos minutos después de cargar los productos en el agua hirviendo.

Programa “SLOW COOK”
Se recomienda para la preparación de los platos estofados, leche cocida a fuego lento. El tiempo de preparación es de 5 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 1 hasta 8 horas con el paso de ajuste de 10 minutos.

Programa “BOIL”
Se recomienda para la preparación de las verduras y los leguminosos. El tiempo de preparación es de 40 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa “BAKE”
Se recomienda para la cocción de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 8 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.



Se puede preparar el estado de preparación del bizcocho, al hincar la pala de madera (mondadientes) en él. Si después de sacarla, la pala no tiene trozos de la pasta adhería, el bizcocho está preparado.

Durante la preparación del pan se recomienda desactivar la función del recalentamiento automático del plato en todas las etapas de preparación.

Programa “GRAIN”
El programa se recomienda para la cocción de las papillas deleznables de diferentes tipos de los granos, la preparación de diferentes aderezos. El tiempo de preparación es de 35 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 4 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa “PILAF”
El programa se recomienda para la preparación de diferentes tipos del pilaf, paella. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 10 minutos es posible.

Programa “YOGURT/DOUGH”
Puede preparar diferentes yogures sabrosos y útiles en su casa por medio de este programa. El tiempo de preparación es de 8 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 6 hasta 12 horas con el paso de ajuste de 10 minutos.

La función de autocalentamiento no es accesible en este programa.

Al colocar los ingredientes, es necesario controlar que éstos se encuentren inferior a la marca ½ en la superficie interior de la taza.

Se puede usar el juego especial de los botes para el yogur REDMOND RAM-G1 (se adquiere separadamente) para la preparación de los yogures.

Programa “PIZZA”
Se recomienda para la preparación de la pizza. El tiempo de preparación es de 25 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 1 hora con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa “BREAD”
Se recomienda para la cocción de diferentes tipos del pan de la harina de trigo y con la adición de la harina de centeno. El programa prevé el ciclo completo de preparación de la fermentación de la pasta hasta la cocción. El tiempo de preparación es de 3 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 1 hasta 6 horas con el paso de ajuste de 10 minutos.

La función de autocalentamiento no es accesible en este programa.

Al colocar los ingredientes, es necesario controlar que éstos se encuentren inferior a la marca ½ en la superficie interior de la taza.



Se debe tomar en cuenta que durante la primera hora del funcionamiento del programa la fermentación de la pasta se realiza, y luego la misma cocción se realiza.

- Antes de usar la harina, se recomienda cernerla para la saturación con oxígeno y la eliminación de las impurezas.
- No se recomienda usar la función “Time Delay”, pues esto puede influir en la calidad de la cocción.
- ¡No abrir la taza de la multiolla hasta la terminación completo del proceso de la cocción! La calidad del producto cocido depende de esto.
- Recomendamos usar las mezclas acabadas para la preparación del pan para reducir el tiempo y simplificar la preparación.

Programa “DESSERT”
Se recomienda para la preparación de diferentes postres de frutas y bayas. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 4 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa “QUICK COOK”
Programa de preparación rápida del arroz, papillas deleznables de los granos. Los ajustes del tiempo de preparación y la función “Time Delay” no son accesibles en este programa.

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Fermentación de la pasta
- Preparación del fondue
- Asado en la grasa
- Preparación del requesón, queso
- Pasterización de los productos líquidos

- Calentamiento de los productos para los niños
- Esterilización de la vajilla y objetos de la higiene personal

IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

Se puede adquirir separadamente los accesorios complementarios para la multiolla. Dirigirse al mercader oficial en su país en cuanto a las cuestiones del surtido, adquisición y compatibilidad con el modelo de su dispositivo.

RAM-CL1 — tenazas para la taza
Están destinadas para el retiro cómodo de la taza de la multiolla. Se puede usar con las multiollas de otras marcas.

RHP-M01 — máquina para preparar el jamón
La máquina etá destinada para preparar el jamón, rodajas de carne y otros manjares la carne, pollo o pescado con la adición de diferentes especias y agregados. Puede usar la máquina para preparar el jamón en la multiolla, en el horno de aire caliente, aerogrill o simplemente en la cazuela del volumen conveniente en la cocina.

RAM-FB1 — cesta para asar en la grasa
Se usa para la preparación de diferentes productos en el aceite recalentado fuertemente o hirviendo (grasa). Conviene para cualesquiera tazas con el volumen hasta 3 litros. Es fabricada del acero inoxidable, tiene el mango desmontable y el gancho para la fijación en la taza para facilitar el vaciado del aceite excesivo después de la preparación. Se puede usar con las multiollas de otras marcas. Se puede lavar en el lavaplatos.

RAM-G1 — juego de botes para yogurt con los marcadores en las tapas (4 pzs.)
Está destinado para preparar diferentes yogures. Los botes tienen los marcadores de la fecha que permiten controlar el plazo de validez. Se puede usar con las multiollas de otras marcas.

RB-C502 — taza con el recubrimiento cerámico de la producción Anato© (Corea)
Capacidad: 5 litros. Tiene una resistencia elevada a los deterioros mecánicos que se destacan por sus propiedades antiquemadura y termoconductivas, gracias a las cuales el alimento no se pega a la superficie, se asa y se estofa uniformemente durante todo el proceso de preparación. Esta taza es diseñada especialmente para el proceso de más alta calidad de la cocción, asado y cocción de las papillas a base de leche. Se puede usar la papilla fuera de la multiolla para almacenar los productos y preparar los platos en el horno de aire caliente. Se puede lavar en el lavaplatos.

RB-S500 — taza de acero
Capacidad: 5 litros. Tiene gran resistencia a los deterioros mecánicos. Se recomienda para preparar diferentes sopas, compotas, mermeladas y confituras. Conviene para el empleo del pasapurés, batidora y otros accesorios de cocina en caso de preparación de los purés de verduras, frutas y sopas de crema. No se recomienda para asar. Se puede lavar en el lavaplatos.

V. LIMPIEZA Y MANEJO DEL INSTRUMENTO

Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Usar el tejido blando y los medios no abrasivos para lavar la vajilla. Aconsejamos realizar la limpieza del instrumento inmediatamente después de su empleo.

STOP *Durante la limpieza está prohibido usar las sustancias abrasivas, esponjas con el recubrimiento abrasivo y sustancias químicamente agresivas. Está prohibido cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

Antes de usar por primera vez o para eliminar los olores después de la preparación recomendamos hervir la mitad del limón durante 15 minutos en el programa "STEAM".

Es necesario limpiar la taza, la tapa interior de aluminio y la válvula de vapor después de cada empleo. Se puede lavar la taza en el lavaplatos. Después del fin de la limpieza frotar la superficie exterior de la taza a seco.

Para limpiar la tapa interior de aluminio:

1. Abrir la tapa de la multiolla.
2. Presionar simultáneamente dos fijadores plásticos al centro del lado interior de la tapa.
3. Sin aplicar los esfuerzos, tirar la tapa interior de aluminio un poco hacia sí y hacia abajo para que ésta se desconecte de la tapa principal.
4. Frotar la superficie de ambas tapas con tejido húmedo o servilleta. En caso de necesidad lavar la tapa retirada bajo un chorro del agua y usar los medios para lavar la vajilla. El empleo del lavaplatos no es deseable.
5. Realizar el ensamblaje en el orden inverso: Insertar la tapa de aluminio en las ranuras, hacerla coincidir con la tapa principal, y presionar un poco en los fijadores hasta un clic. La tapa interior de aluminio debe fijarse fiablemente.

La válvula de vapor está instalada en la muesca especial en la tapa superior del instrumento y consiste de dos partes: disco exterior y base. Para limpiar la válvula:

1. Tirar cuidadosamente el disco exterior por el saliente hacia arriba y hacia sí, según la figura **A4**.
2. Girar la parte principal de la válvula en la parte interior del disco en el sentido antihorario (en la dirección ***<open>***) hasta el tope y retirarla.
3. Retirar cuidadosamente el elástico de la válvula. Lavar todas las partes de la válvula, al observar las reglas indicadas más arriba.

STOP *¡Atención! Para evitar la deformación del elástico de la válvula está prohibido retorcer y tenderla.*

4. Realizar el ensamblaje en el orden inverso: insertar el elástico en el lugar, hacer coincidir las ranuras de la parte principal de la válvula con los salientes correspondientes en la parte interior del disco y girar en el sentido horario (en la dirección ***<close>***). Instalar la válvula de vapor en la muesca en la tapa del isntrumento (el disco exterior debe colocarse con el saliente para el retiro dirigido hacia atrás).

En este modelo el condensado que se forma durante la preparación de la comida se acumula en la cavidad especial en el cuerpo del instrumento alrededor de la taza y se vierte en el contenedor que se coloca en la parte trasera del instrumento.

1. Abrir la tapa, sacar la taza. En caso de necesidad levantar un poco la parte delantera de la multiolla para que el condensado se vierta completamente en el contenedor.
2. Retirar el contenedor, al tirarlo por el saliente hacia sí.
3. Vaciar el condensado. Lavar el contenedor y instalarlo en su lugar.
4. Eliminar el condensado restante en la cavidad alrededor de la taza por medio de la servilleta de cocina.

VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

En esta sección se presentan los errores típicos que se incurren durante la preparación de la comida en las multiollas, se examinan las causas posibles y modos de su eliminación

EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	• Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad. • Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y el elástico de empaquetadura en la tapa interior no sea deformado.
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta,	• La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador. • Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.
• Selección fracasada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto. • Los ingredientes son cortados en trozos demasiadamente grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas. • Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente. • La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla.	• Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realdad. • La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.
En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación
En caso de asar: • Usted ha vertido una cantidad demasiadamente grande del aceite vegetal. • Exceso de la humedad en la taza. • No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.	• En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. • En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente.
	No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.
En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.	Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pasivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.

ESP

En caso de cochura (la pasta no se cocido bien):	Durante la fermentación de la pasta se ha pegado a la tapa interior y ha recubierto la válvula de salida del vapor.	Colocar la pasta en la taza en el menor volumen.
	Usted ha colocado demasiadamente mucha pasta en la taza.	Retirar la bollería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cochura colocar la pasta en el menor volumen en la taza.

EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO

Usted se ha equivocado en la selección del tipo del producto o en caso de ajuste (cálculo) del tiempo de la preparación. Las dimensiones de los ingredientes son demasiadamente pequeñas.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a sus recomendaciones.
Después de la preparación el plato preparado era mantenido en el modo de autocalentamiento durante el largo periodo de tiempo.	El empleo de larga duración de la función del autocalentamiento no es deseable. Si en su modelo de la mutiolla la desactivación preliminar de esta función está prevista, Usted puede usar esta posibilidad.

EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO

En caso de cocción de la papilla a base de leche la lecha se evapora hirviendo.	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasterizada con la grasura de 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
• Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc.). • Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente.	• Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones. • Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.

EL PLATO SE QUEMA

• La taza ha sido limpiada mal después de la preparación anterior de la comida. • El recubrimiento antiquemadura de la taza es deteriorado.	Antes de comenzar a preparar la comida asegurarse de que la tasa sea lavada bien y el recubrimiento de antiquemadura no tenga deterioros.
El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.
En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto demasiadamente tarde los productos preparados.	En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme el necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.
En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.	Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.
En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es demasiadamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).	Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.
En caso de cochura: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.	Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (¡no se debe verter el aceite en la taza!).

EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Usted ha mezclado el producto en la taza demasiadamente frecuentemente.	En caso de asado simple mezclar el plato dentro de cada 5–7 minutos, como máximo.
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.

LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA

Usted ha usado los ingredientes inconvenientes que dan el exceso de la humedad (verduras o frutas suculentas, bayas congeladas, crema agria de leche).	Elegir los ingredientes según la receta de la bollería. Tatar de no elegir los productos que contienen demasiada mucha humedad en calidad de los ingredientes o usarlos a la medida de la posibilidad en las cantidades mínimas.
Usted ha tenido demasiado tiempo la bollería preparada en la multiolla cerrada.	Tratar de sacar la bollería de la multiolla inmediatemanete después de la preparación. En caso de necesidad Usted puede dejar el producto en la multiolla durante el plazo pequeño con el autocalentamiento activado.

LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO

Los huevos con azúcar han sido batidos mal.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.
La pasta se ha permanecido durante el largo periodo de tiempo con el cilindro rompedero.	
Usted no ha tamizado la harina o amasado mal la pasta.	
Los errores han sido cometidos durante la colocación de los ingredientes.	
La receta elegida por Usted no conviene para la cochura en este modelo de la multiolla.	

En una serie de modulas de las multiollas REDMOND en los programas “STEW” y “SOUP” en caso de insuficiencia del líquido en la taza el sistema de protección contra el recalentamiento del instrumento se pone en acción. En este caso el programa de preparación se para y la multiolla pasa en el modo de autocalentamiento.

Tiempo recomendado de preparación de los diferentes productos al vapor

№	Producto	Peso, g (cantidad)	Cantidad del agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de la carne de cerdo / carne de vaca (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filete de la carne de carnero (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filete del pollo (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Albondiguillas / croquetas	180 (6 pzs.) / 450 (3 pzs.)	500	10/15
5	Pescado (filete)	500	500	10
6	Langostinos de ensalada (limpiados, cocidos congelados)	500	500	5
7	Patatas (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Zanahoria (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Remolacha (en cubos de 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hora 10 min
10	Verduras (helados en maduro)	500	500	10
11	Huevo	3 pzs.	500	10

Es necesario tomar en consideración que se trata de las recomendaciones generales. El tiempo real puede distinguirse de los valores recomendados en dependencia de la calidad del producto concreto, así como de sus preferencias gustativas.

Recomendaciones sobre el empleo de los modos de temperatura en el programa “MULTICOOK”

No.	Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
1	35°C	Fermentación de la pasta, preparación del vinagre
2	40°C	Preparación del yogur
3	45°C	Levadura
4	50°C	Fermentación
5	55°C	Preparación del caramelo
6	60°C	Preparación del té verde, alimentos infantiles
7	65°C	Preparación de la carne en el embalaje de vacío
8	70°C	Preparación del ponche
9	75°C	Pasterización, preparación del té blanco
10	80°C	Preparación del vino tinto caliente con especies
11	85°C	Preparación del requesón o platos que requieren el largo tiempo para la preparación
12	90°C	Preparación del té rojo

13	95°C	Preparación de las papillas a base de leche
14	100°C	Preparación del merengue, confitura
15	105°C	Preparación de la galantina
16	110°C	Esterilización
17	115°C	Preparación del almíbar de azúcar
18	120°C	Preparación del morcillo
19	125°C	Preparación de la carne estofada
20	130°C	Preparación del gratín
21	135°C	Asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
22	140°C	Curación al humo
23	145°C	Cocción de las verduras y pescado en laminilla
24	150°C	Cocción de la carne en laminilla
25	155°C	Asado de los artículos de la pasta de levadura
26	160°C	Asado del pollo
27	165°C	Asado de los filetes
28	170°C	Asado en grasa (patatas fritas, nuggets de polvo.)

Cuadro sinóptico de los programas de preparación (ajustes de fábrica)

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de prepara-ción por	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Arranque	Espera del paso en el	Autocalen-
MULTICOOK	Preparación de diferentes platos con la posibilidad del ajuste de la temperatura y del tiempo de la preparación	15 min	5 min – 1 hora / 1 min 1 hora – 12 horas / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Preparación de las papillas a base de leche	10 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Cocción a fuego lento de la carne, pescado, verduras, aderezos y platos de muchos componentes	1 hora	20 min – 12 horas / 5 min	+	–	+
FRY	Asado de la carne, pescado, verduras, y platos de muchos componentes	15 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Preparación de los caldos, sopas de sazonamiento, sopas de verduras y frías	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	+	–	+
STEAM	Preparación de la carne, pescado, verduras y otros productos al vapor	15 min	5 min – 2 horas / 5 min	+	+	+
PASTA	Preparación de las pastas alimenticias de diferentes tipos del trigo; cocción de las salchichas, raviolis y otros productos semiacabados	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Preparación de la leche cocida a fuego lento, los platos estofados, morcillo, galantina, aspic	5 horas	1 hora – 8 horas / 10 min	+	–	+
BOIL	Cocción de las verduras y los leguminosos	40 min	5 min – 2 horas / 5 min	+	–	+
BAKE	Cochura de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	+	–	+
GRAIN	Preparación de diferentes granos y aderezos. Cocción de las palpillas deleznables en el agua	35 min	5 min – 4 horas / 5 min	+	–	+
PILAF	Preparación de diferentes tipos del plov (con carne, pescado, polvo, verduras)	1 hora	20 min – 1 hora 30 min / 10 min	+	–	+

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de prepara-ción por	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Arranque	Espera del paso en el	Autocalen-
YOGURT/ DOUGH	Preparación de diferentes tipos del yogur	8 horas	6 horas – 12 horas / 10 min	+	–	–
PIZZA	Preparación de la pizza	25 min	20 min – 1 hora / 5 min	+	–	+
BREAD	Preparación del pan de la harina de centeno y de trigo (incluso la etapa de fermentación de la pasta)	3 horas	1 hora – 6 horas / 10 min	+	–	–
DESSERT	Preparación de diferentes postres de las frutas y bayas frescas	1 hora	5 min – 4 horas / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Preparación rápida del arroz, papillas deleznables a base del agua	30 min	–	–	–	+

ESP

VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

Mensajes sobre el error en el display	Defectos posibles	Eliminación del error
E1 — E3	Error de sistema, la falla del circuito de mando o elemento calentador es posible.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Cerrar herméticamente la taza, volver a conectar el instrumento en la red eléctrica. Si en caso de activación repetida el problema no se elimina, dirigirse en el Centro de servicio.

Defecto	Causa posible	Eliminación del defecto
No se activa.	No hay alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
El plato se prepara durante el periodo del tiempo demasiado largo.	Interrupciones con la alimentación de la red eléctrica.	Comprobar la tensión en la red eléctrica.
	EL objeto extraño se ha penetrado en el espacio entre la taza y el elemento calentador.	Eliminar el objeto extraño.
	La taza en el cuerpo de la multiolla es instalada desigualmente.	Instalar la taza rectamente, sin sesgos.
	EL elemento calentador es ensuciado.	Desconectar el instrumento de la red eléctrica, dejarle enfriarse. Limpiar el elemento calentador.

VIII. OBLIGACIONES DE GARANTÍA

La garantía con el plazo de 2 años a partir del momento de su compra se otorga a este artículo. Durante el periodo de garantía el fabricante se obliga a eliminar cualquiera defectos de fábrica provocados por la calidad insuficiente de los materiales y del ensamblaje por medio de la reparación, sustitución de las piezas so sustitución de todo el artículo. La garantía entra en vigor sólo en el caso, si la fecha de la compra es confirmada por el sello de la tienda y la firma del vendedor en el talón de garantía original. La presente garantía se reconoce sólo en el caso, si el artículo se ha usado según la instrucción de empleo, no se ha reparado, no se ha desensamblado y no ha sido deteriorado en el resultado del manejo incorrecto, así como el equipo estándar completo del artículo es conservado también. Esta garantía no se extiende sobre el desgaste natural del artículo y los materiales de consumo (filtros, bombillas, recubrimientos cerámicos y de teflón, compactadores etc).

El ciclo de vida del producto y el plazo de garantía comenzarán a computarse a partir de la fecha de su venta o fabricación (en el caso de que sea imposible determinar la fecha de venta).

La fecha de fabricación del dispositivo está incluida en el número de la serie en la placa identificativa fijada en el cuerpo del dispositivo. El número de la serie tiene 13 símbolos. El 6o y el 7o símbolo denotan el mes, el 8º denota el año de fabricación del dispositivo.

El plazo de servicio del instrumento establecido por el fabricante es de 5 años a partir del día de su compra a la condición de que el empleo del artículo se realiza según esta instrucción y los estándares técnicos usados.

Es necesario utilizar el embalaje, manual del usuario, así como el mismo instrumento según el programa local de transformación de los desechos. No echar tales artículos junto con la basura doméstica simple.

Antes de começar o usar este produto leia com atenção o respectivo manual de operação e guarde-o para poder consultar em caso de necessidade. A exploração correcta prolongará significativamente o prazo de serviço do aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

⚠ *O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.*

- Este aparelho elétrico apresenta um dispositivo multifuncional para a preparação de alimento em condições cotidianas, e pode ser usado em apartamentos, casas suburbanas, quartos de hotéis, instalações comuns de lojas, de escritórios e em outras condições semelhantes de uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro não especificado do dispositivo vai ser considerado violação das condições do devido uso do produto. Neste caso o produtor não é responsável por possíveis consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho — a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.
- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento — é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

⚠ *Atenção! Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.*

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remove o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

Atenção: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.
- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente.

É proibido mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!

- O aparelho não está destinado ao uso de pessoas (inclusive crianças) que tenham problemas físicos, de nervos ou psíquicos ou ainda problemas com prática e com conhecimentos, exceto, quando alguém estiver vigiando tais pessoas, ou se receber a instrução relacionada ao uso do dado aparelho por uma pessoa que se responsabilize pela segurança delas. É necessário vigiar as crianças com o objetivo de não permitir que brinquem com o aparelho, seus periféricos e também sua embalagem de fábrica. A limpeza e o manuseio do dispositivo não devem ser feitos por crianças sem a vigilância de adultos.
- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.

Características técnicas

Modelo RMC-M90E
Potência .... 860 W
Tensão .... 220 – 240 V, 50 Hz
Volume da taça .... 5 l
Revestimento da taça .... antiaderente, cerâmico ANATO® (Coreia)
Ecrã LED .... há, a cores
Aquecimento 3D .... há

Programas

1. MULTICOOK (MULTI-COZINHEIRO)
2. OATMEAL (PAPAS COM LEITE)
3. STEW (GUISADO)
4. FRY (FRITURA)
5. SOUP (SOPA)
6. STEAM (VAPOR)
7. PASTA (MACARRÃO)
8. SLOW COOK (COZIMENTO LENTO)
9. BOIL (COZEDURA)
10. BAKE (PASTELARIA)
11. GRAIN (CEREAIS)
12. PILAF (PAELHA)
13. YOGURT/DOUGH (IOGURTE/MASSA)
14. PIZZA
15. BREAD (PANIFICAÇÃO)
16. DESSERT (SOBREMESA)
17. QUICK COOK (COZEDURA RÁPIDA)

Funções

Manutenção de temperatura dos pratos prontos (aquecer) .... há, até 24 horas
Desligação prévia do aquecer .... há
Aquecimento do prato .... há, até 24 horas
Início programado .... há, até 24 horas

Conjunto

Panela eléctrica 1
Taça RB-C512 1
Recipiente para cozer a vapor 1
Cesto para fritura profunda com pega 1
Copo de medição 1
Colherão 1
Colher rasa 1
Livro “100 receitas” 1
Suporte para colher/colherão 1
Manual de operação 1
Caderneta de serviço 1
Fio eléctrico 1

O fabricante tem o direito de introduzir alterações no desenho, conjunto e características técnicas do aparelho no processo de melhoramento de produção sem emitir notificações prévias.

Construção da panela eléctrica RMC-M90E A1

1. Tampa do aparelho
2. Tampa interior removível
3. Taça
4. Botão de abertura da tampa
5. Painel de controlo com ecrã
6. Corpo
7. Pega de transporte
8. Válvula de vapor removível
9. Colher rasa
10. Colherão
11. Copo de medição
12. Recipiente para cozer a vapor
13. Cesto para fritura profunda
14. Suporte para colherão ou colher

Painel de controlo A2

A panela eléctrica REDMOND RMC-M90E é equipada com o painel de controlo sensor com o ecrã LED a cores de múltiplas funções.

1. “Reheat/Cancel” (“Aquecer/Cancelar”) — ligação/desligação da função de aquecimento, interrupção do programa de cozimento, anulação das definições instaladas.
2. “Time Delay” (“Início programado”) — ligação do regime de definição da hora do início programado.
3. “Temperature” (“Temperatura”) — definição da temperatura no programa “MULTICOOK”.
4. “Hour” (“Horas”) — selecção do valor de horas nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
5. “Min” (“Minutos”) — selecção do valor de minutos nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
6. “QUICK COOK” (“Cozimento rápido”) — lançamento do programa “QUICK COOK”.
7. “Menu/Keep Warm”(“Menu/Aquecer“) — selecção do programa automático de cozimento; desligação prévia do aquecimento automático.
8. “Start” — ligação do regime de cozimento indicado.
9. Ecrã.

Composição do ecrã A3

1. Indicador de funcionamento do programa automático “QUICK COOK”.
2. Indicador de funcionamento do programa de cozimento/aquecimento.
3. Indicador de etapas de cozimento
4. Indicador de temperatura indicada no programa “MULTICOOK”.
5. Indicador da função “Time Delay”.
6. Indicador do regime de indicações do temporizador.
7. Temporizador.
8. Indicador do programa automático de cozimento seleccionado.

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

Desembale o aparelho com cuidado e remove-o da caixa, tire todos os materiais de embalagem e autocolantes publicitários excepto o autocolante com o número de série.

A ausência do número de série no aparelho anula automaticamente o seu direito pelo serviço de garantia.

Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho.



Atenção! A utilização do aparelho defeituoso é proibida.

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA

Antes da primeira ligação

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficas danificados com elevada humidade e temperatura.

Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

Definição do tempo de cozimento

Na panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode indicar tempo de cozedura para cada programa (excepto o programa “QUICK COOK”). O passo de alteração e a possível faixa de indicação do tempo depende do programa de cozimento escolhido. Para alterar a hora:

1. Depois de seleccionar o programa carregando no botão “Hour” instale o valor das horas. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
2. Com o botão “Min” altere o valor de minutos. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
3. Se for preciso indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora carregue no botão “Hour” até anular o valor de horas. Com o botão “Min” indique o valor necessário de minutos.
4. Depois de indicar o tempo de cozimento (o ecrã continuará a piscar) passe à próxima etapa correspondente ao algoritmo do programa de cozimento seleccionado. Para anular as definições feitas carregue no botão “Reheat/Cancel” e introduza novamente o programa desde o início.



Em caso de definição manual do tempo de cozimento tenha em conta a possível faixa de definições e o passo de indicação prevista pelo programa de cozimento seleccionado de acordo com a tabela de definições do fabricante.

Para o seu conforto a faixa do tempo indicado nos programas de cozimento começa por valores mínimos. Isto permite prolongar por um tempo não mito prolongado se o prato não ficou cozido durante o tempo principal.

Nalguns programas automáticos a contagem do tempo indicado começa só depois do aparelho atingir a temperatura operacional indicada. Por exemplo, se inserir água fria e instalas no programa “STEAM” o tempo de cozimento de 5 minutos, o programa será lançado e a contagem decrescente vai começar só depois de fervura da água e formação da quantidade de vapor suficiente dentro da taça.

No programa “PASTA” a contagem do tempo de cozimento indicado começa depois de fervura da água e do carregamento repetido no botão “Start”.

Função “Time Delay” (“Início Programado”)

A função permite indicar o intervalo de tempo após o qual o prato deve estar pronto (a contar com o tempo de funcionamento do programa). O tempo pode ser marcado dentro da faixa de 10 minutos até 24 horas com o passo de definição de 10 minutos. Deve tomar em conta que o tempo de demora deve ser superior ao tempo de cozimento definido, caso contrário o programa vai começar a funcionar logo depois de carregar no botão “Start”.

Pode indicar o tempo do início programado depois de escolher o programa automático, definir os valores de temperatura e do tempo de cozimento.

1. Carregando no botão “Time Delay” ligue o regime de definição do tempo do início programado. Vão aparecer as palavras “Time Delay” no ecrã e o temporizador vai começar a piscar.
2. Carregando no botão “Hour” altere o valor de horas passo a passo. O formato da hora é de 24 horas. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
3. Com o botão “Min” altere o valor de minutos passo a passo. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
4. Em caso de necessidade de indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora em regime de instalação de horas carregue no botão “Hora” até anular as horas. A seguir com o botão “Min” indique o valor necessário de minutos.
5. Para cancelar as definições feitas carregue no botão “Reheat/Cancel” e volte a introduzir o programa todo de cozimento novamente.
6. Depois de concluir a definição da hora carregue e segure no botão “Start” por alguns segundos. Vai acender-se o indicador da função “Time Delay”, será começada a execução do programa e a contagem decrescente do tempo.
7. Passado o tempo indicado o prato estará pronto. Após a conclusão do programa será automaticamente ligada a função de manutenção da temperatura dos pratos prontos (aquecer) e vai acender-se o indicador do botão “Reheat/Cancel”.
8. Para desligar o aquecimento automático carregue no botão “Reheat/

Cancel". O indicador do botão será apagado.



A função do início programado é disponível para todos os programas automáticos de cozimento excepto os programas "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".

Não é aconselhável usar a função "Time Delay" se a receita contém ingredientes lácteos ou outros alimentos que se estragam rapidamente (ovos, leite fresco, carne, queijo, etc.).

Indicando o tempo na função "Time Delay" deve tomar em conta que a contagem do tempo no programa "STEAM" vai começar só após a panela atingir a temperatura operacional necessária (depois de água ferver).

Função de manutenção de temperatura dos pratos prontos "Keep Warm" (Aquecer)

Liga-se automaticamente logo depois de conclusão do programa de cozimento e pode manter a temperatura do prato pronto na faixa de 70 a 75°C durante 24 horas. Com aquecimento automático ligado está aceso o indicador do botão "Reheat/Cancel", e o ecrã mostra a contagem directa do tempo de operação no determinado regime. Em caso de necessidade o aquecimento automático pode ser desligado por carregar e segurar durante uns segundos no botão "Reheat/Cancel".

Desligação prévia do aquecimento automático

A ligação do aquecimento automático no fim de funcionamento do programa nem sempre é desejável. Para estes casos a panela eléctrica REDMOND RMC-M90E permite antecipadamente desactivar esta função durante o lançamento ou funcionamento do programa principal de cozimento. Para isso durante o lançamento ou funcionamento do programa carregue e segure por uns segundos no botão "Menu/Keep Warm" , até o indicador do botão "Reheat/Cancel" ficar apagado. Para voltar a ligar o aquecimento automático carregue no botão "Menu/Keep Warm" novamente (o indicador do botão "Reheat/Cancel" vai acender-se).

Função de aquecimento dos pratos prontos

A panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode ser usada para aquecer pratos frios. Para isso:

- Coloque os alimentos na taça, instale-a no corpo da panela eléctrica.
- Feche a tampa e ligue o aparelho a rede eléctrica.
- Carregue e segure por uns segundos o botão "Reheat/Cancel" até um sinal sonoro. Vai ficar aceso o respectivo indicador no ecrã e o indicador do botão. O temporizador começará a contagem do tempo de aquecimento.

O aparelho vai aquecer o prato até 70–75°C e continuará a manter esta temperatura durante 24 horas. Em caso de necessidade o aquecimento pode ser parado por carregar e segurar no botão "Reheat/Cancel", até os respectivos indicadores do ecrã e do botão ficarem apagados.



Apesar de panela eléctrica poder manter o prato aquecido durante até 24 horas, não aconselhamos deixar o prato aquecido por mais de duas ou três horas, pois o aquecimento prolongado pode alterar o seu sabor.

Ordem geral de utilização dos programas automáticos

1. Prepare (mede) os ingredientes necessários.
2. Coloque os ingredientes na taça da panela eléctrica de acordo com o programa de cozimento e instale-a no corpo do aparelho. Todos os ingredientes incluindo o líquido devem ficar abaixo da marca máxima na superfície interior da taça. A taça deve ser instalada sem inclinações e densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Feche a tampa da panela até ouvir um clique. Ligue o aparelho a rede eléctrica.
4. Carregando no botão "Menu/Keep Warm" escolhe um programa de cozimento necessário (será aceso o indicador do programa no ecrã).
5. Se não está contente com o tempo de cozimento pré-definido, pode alterar o seu valor carregando nos botões "Hour" e "Min".
6. Em caso de necessidade indique o tempo do início programado. A função "Time Delay" é indisponível par os programas "FRY, "PASTA" e "QUICK COOK".
7. Para lançar o programa carregue e segure por uns segundos o botão "Start", até ficarem acesos os indicadores dos botões "Start" e "Reheat/Cancel". Vai ser iniciado o programa seleccionado e a contagem decrescente do tempo de cozimento. No programa "STEAM" a contagem decrescente começa depois de água ferver e o vapor atingir a densidade suficiente na taça; nos programas "PASTA" — após a fervura da água, da colocação de ingredientes e do carregamento no botão "Start".
8. Em caso de necessidade pode previamente desactivar a função de aquecimento automático carregando e segurando no botão "Menu/Keep Warm" , até ficar apagado o indicador do botão "Reheat/Cancel". O novo carregamento do botão "Menu/Keep Warm" voltará a activar esta função. A função de aquecimento automático é indisponível par os programas "YOGURT/DOUGH" e "BREAD".
9. Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir, dependente do programa seleccionado ou das definições actuais o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (estará aceso o indicador do botão "Reheat/Cancel") ou no regime de espera (está a piscar o indicador do botão "Start").
10. Para cancelar o programa indicado, interrompendo o processo de cozimento ou aquecimento automático, carregue e segure por uns segundos no botão "Reheat/Cancel".



Para obter um resultado de qualidade aconselhamos usar as receitas de pratos do livro que acompanha a panela eléctrica REDMOND RMC-M90E, "100 receitas", elaborado especialmente para o modelo.



Se acha que não conseguiu obter o resultado desejado com os programas automáticos, experimente o programa universal "MULTICOOK" com uma vasta gama de definições manuais que abre enormes possibilidades para as suas experiências culinárias.

Programa "MULTICOOK"

Este programa destina-se para o cozimento de quaisquer pratos de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento definidos pelo utilizador. Graças ao programa "MULTICOOK" a panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode substituir uma série de equipamentos de cozinha e permite cozinhar qualquer prato com uma receita qualquer a sua escolha, seja ele for encontrada num livro antigo ou na Internet.

Para a sua conveniência durante o cozimento de pratos com a temperatura até 80ºC a função de aquecimento automático está desactivada. Em caso da necessidade ela pode ser activada manualmente carregando e segurando no botão "Menu/Keep Warm" após lançamento do programa até ficar aceso o indicador "Reheat/Cancel".

Por definição no programa "MULTICOOK" o tempo de cozimento é de 15 minutos e a temperatura de cozimento — 100°C. A faixa de alteração manual de alteração de temperatura (regulado com o botão "Temperature"): 35°C — 170°C com o passo de alteração de 5°C.

Faixa de regulação manual do tempo: 5 minutos a 12 horas com o passo de alteração de 1 minuto para o intervalo até 1 hora, ou de 5 minutos — para um intervalo a partir de 1 hora.



No programa "MULTICOOK" é possível cozinhar os variados pratos. Use o livro "100 receitas" dos nossos cozinheiros profissionais ou a tabela especial de temperaturas recomendadas para cozimento de variados pratos e alimentos.

Programa "OATMEAL"

Recomendado para preparação das papas de leite. O tempo de cozimento no programa por definição é de 10 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minutos.

O programa "OATMEAL" destina-se para cozimento de papa com leite pasteurizado de baixo nível de gordura. Para evitar a evaporação de leite e obter o resultado necessário é aconselhado antes de cozimento fazer os seguintes passos:

- Lavar rigorosamente todos os cereais integrais (arroz, trigo sarraceno, milhete, etc., até a água ficar limpa,
- Antes de cozimento untar a taça da panela eléctrica com manteiga,
- Cumprir rigorosamente as proporções, medindo os ingredientes de acordo com indicações do livro de receitas; reduzindo ou aumentando a quantidade de ingredientes proporcionalmente,
- Em caso de utilização de leite integral diluí-lo com água potável em proporção de 1:1.

As características de leite e cereais dependente da sua origem e do produtor podem ser diferentes, afectando por vezes os resultados de cozimento.

Se no programa "OATMEAL" o resultado desejado não foi atingido utilize o programa universal "MULTICOOK". A temperatura óptima de preparação da papa de leite — 95ºC. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozimento devem ser indicados de acordo com a receita.

Programa "STEW"

Recomendado para guisar legumes, carne, aves, marisco. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 12 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "FRY"

Recomendado para fritar legumes, carne, aves, marisco. O tempo de cozimento no programa por definição é de 15 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minutos. A função "Time Delay" é indisponível neste programa.



Para que os ingredientes não fiquem pegados siga as indicações do livro de receitas e mexe o conteúdo da taça de vez em quando. É permitido o cozimento com a tampa da panela eléctrica aberta.

Programa “SOUP”
Recomendado para cozimento de caldos e sopas, como também de bebidas de fruta. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 8 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa “STEAM”
É recomendado par cozer legumes, carne, peixe, pratos dietéticos e vegetarianos, pratos de menu de bebé a vapor. O tempo de cozimento no programa por definição é de 15 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Para cozinhar com este programa utilize o recipiente especial (incluído no conjunto):

1. Põe de 600 a 1000 ml de água na taça. Instale o recipiente para cozimento a vapor dentro da taça.
2. Mede e prepare os alimentos de acordo com a receita, coloque-os no recipiente e introduza a taça no corpo do aparelho. A taça deve ser densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Segue as indicações dos itens 3-10 da secção “Ordem geral de utilização dos programas automáticos”.

A contagem decrescente do tempo de operação do programa de cozimento começa após a fervura da água e ao atingir a densidade de vapor na taça suficiente.

Se não utiliza as definições automáticas do tempo neste programa neste programa, utilize a tabela do tempo de cozimento recomendado a vapor para diferentes produtos.

Programa “PASTA”
Aconselhado para cozimento de macarrão, cozedura de salsichas, ovos, etc. O tempo de cozimento no programa por definição é de 8 minutos. É possível a definição manual de tempo de cozimento na faixa de 2 a 20 minutos com o passo de definição de 1 minuto. O programa prevê a fervura da água, introdução de ingredientes e a sua futura cozedura. O momento de fervura de água e de necessidade de introdução de ingredientes é acompanhado pelo sinal sonoro. A contagem decrescente de funcionamento do programa de cozimento começa depois de carregar novamente no botão “Start”.

A função “Time Delay” é indisponível neste programa.



Durante a preparação de alguns dos pratos (por exemplo, macarrão, ravioli, etc.) forma-se espuma. Para prevenir a possível fuga para fora da taça pode abrir a tampa passados alguns minutos após introdução de ingredientes na água a ferver.

Programa “SLOW COOK”
Recomendado para carne guisada profunda, leite assado no forno. O tempo de cozimento no programa por definição é de 5 horas. Instalação manual do tempo de cozimento de 1 até 8 horas com o passo de definição de 10 minutos.

Programa “BOIL”
Recomendado para cozimento de legumes, favas e feijão. O tempo de cozimento no programa por definição é de 40 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa “BAKE”
Recomendado para cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 8 horas com o passo de definição de 5 minutos.



A prontidão do biscoito pode ser controlada com um palito. Se depois de tirar o palito não haver migalhas de massa pegadas, o bolo está pronto.

Para fazer pão recomenda-se desactivar a função de aquecimento automático do prato em todas as etapas de cozimento.

Programa “GRAIN”
O programa é recomendado para fazer papas de cereais de vários tipos e preparação de variados acompanhamentos. O tempo de cozimento no programa por definição é de 35 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 4 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa “PILAF”
O programa é recomendado para diferentes tipos de pilaf (arroz de carne), paella. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 10 minutos.

Programa “YOGURT/DOUGH”
Com este programa poderá fazer muitos iogurtes saborosos e nutritivos em casa. O tempo de cozimento no programa por definição é de 8 horas. Instalação manual do tempo de cozimento de 6 até 12 horas com o passo de definição de 10 minutos.

A função de aquecimento automático é indisponível neste programa. Ao introduzir ingredientes veja para que eles fiquem abaixo da marca 1/2 na superfície interior da taça.

Para preparar iogurtes pode usar o conjunto especial de frascos para iogurte REDMOND RAM-G1 (vende-se separadamente).

Programa “PIZZA”
Recomendado para preparação de pizza. O tempo de cozimento no programa por definição é de 25 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 1 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa “BREAD”
É recomendado para fazer diferentes tipos de pão de farinha de trigo e com adição de farinha de centeio. O programa prevê o ciclo completo desde o descanso de massa até o cozimento. O tempo de cozimento no programa por definição é de 3 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 1 até 6 horas com o passo de definição de 10 minutos.

A função de aquecimento automático é indisponível neste programa. Ao introduzir ingredientes veja para que eles todos fiquem abaixo da marca 1/2 na superfície interior da taça.

Deve lembrar-se que durante a primeira hora de operação do programa decorre o descanso da massa e só depois começa o cozimento.

- Antes de usar a farinha recomenda-se passá-la pelo passador para saturar com oxigénio e extrair as inclusões.
- Não se recomenda o uso do programa “Time Delay”, pois isso pode afectar a qualidade do pão.
- Não abra a tampa da panela eléctrica até o fim do processo de cozimento. Disto depende a qualidade do produto pronto.
- Para reduzir o tempo e simplificar o processo de cozimento recomendamos o uso de misturas preparadas para o pão.

Programa “DESSERT”
É recomendada para preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 4 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa “QUICK COOK”
Programa de cozedura rápida de arroz, trigo-sarraceno e papas secas de cereais. Este programa não tem funções de ajuste de tempo de “Time Delay”.

III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Descanso da massa
- Preparação de fondue
- Fritos profundos
- Preparação de requeijão, queijo
- Pasteurização de líquidos
- Aquecimento de comida de bebé
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal

IV. ACESSÓRIOS ADICIONAIS

Os acessórios adicionais para a panela eléctrica podem ser adquiridos separadamente. Para consultar a sua lista, possibilidades de aquisição e a compatibilidade com o modelo do se aparelho contacte o representante oficial no seu país.

RAM-CL1 — pinça para a taça
Destina-se para facilitar a remoção da taça da panela eléctrica. Pode ser usada com panelas eléctricas de outras marcas.

RHP-M01 — forma de fiambre
Destina-se para preparação de fiambre, terrinas, rolos e outras delícias de carne, aves ou peixe com adição de especiarias ou outros ingredientes. Pode usar a forma de fiambre na panela eléctrica, no forno, no grelhador aéreo ou simplesmente numa panela de volume suficiente no fogão.

RAM-FB1 — cesto para fritura profunda
É usado para preparação de vários alimentos mergulhados em óleo aquecido ou a ferver (fritura profunda). Apropriado para quaisquer taças com volume a partir de 3 litros. Fabricado de aço inox, tem uma pega removível e um gancho para facilitar o despejo de óleo em excesso depois de cozimento. Pode ser usada com panelas eléctricas de outras marcas. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RAM-G1 — conjunto de frascos de iogurte com marcadores nas tampas (4 peças)
Destina-se para preparação de iogurtes. Os frascos têm marcadores que permitem controlar o prazo de validade. Pode ser usada com panelas eléctricas de outras marcas.

RB-C502 — taça com revestimento cerâmico da marca Anato® (Coreia)
Volume: 5 l. Tem elevada resistência aos danos mecânicos, excelentes características antiaderentes e termocondutoras, graças às quais os alimentos não pegam a superfície, ficam fritos ou guisados de forma regular ao longo de todo o processo de cozimento. Esta taça é desenhada para incrementar a qualidade de pastelaria, fritura e preparação de papas de leite. A taça pode ser usada sem a panela eléctrica para armazenar os alimentos ou assar os pratos no forno. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

RB-S500 — taça de aço
Volume: 5 l. Possui elevada resistência aos danos mecânicos. É recomendada para preparação de variadas sopas, bebidas de fruta, doces e compotas. Apropriado para o uso de varinha mágica, batedeira e outros utensílios de cozinha na preparação de purés de fruta e sopas. Não é recomendado para fritura. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

V. LIMPEZA E CUIDADOS

Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Utilize pano suave e detergentes de louça não abrasivos. Aconselhamos que comece a limpeza logo depois de usar o aparelho.

STOP *Durante a limpeza é proibida a utilização de agentes abrasivos, esponjas com revestimento abrasivo e agentes químicos agressivos. É proibido mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!*

Antes da primeira utilização para eliminar os odores aconselhamos tratar por 15 minutos no programa "STEAM". A taça, a tampa interior de alumínio e a válvula de vapor devem ser limpos após cada utilização. A taça pode ser lavada na máquina de lavar louça. Depois de limpar seque bem a superfície exterior da taça.

Para limpar a tampa interior de alumínio:

1. Abra a tampa da panela eléctrica.
2. Do lado interno da tampa pressione os dois fixadores de plástico em direcção ao centro.
3. Sem fazer força puxe a tampa de alumínio interior um bocadinho para baixo e na sua direcção para que ela descole da tampa principal.
4. Limpe a superfície das duas tampas com um pano molhado ou um guardanapo. Em caso de necessidade lave a tampa com água corrente e detergente de louça. É preferível não usar a máquina de lavar louça.
5. Monte a válvula na ordem inversa: Coloque a tampa de alumínio nas abraçadeiras de cima, junte-a a tampa principal e carregue ligeiramente nos fixadores até o clique. A tampa interior de alumínio deve ser seguramente fixada.

A válvula de vapor é instalada num orifício especial na tampa superior do aparelho e é composta por duas partes: o disco exterior e a base. Para limpar a válvula:

1. Puxe o disco externo pelo rebordo para cima com cuidado como é mostrado na figura **A4**.
2. Na parte interna do disco gire a parte principal da válvula contra relógio (em direcção ***<open>***) até o fim e retire-a.
3. Remove a borracha da válvula com cuidado. Lave todas as partes da válvula de acordo com as regras de limpeza.

STOP *Atenção! Para evitar a deformação da borracha da válvula é proibido torcer ou estendê-la.*

4. Monte a válvula na ordem inversa: coloque a borracha no sítio, coloque os rebordos da parte interior da válvula nas ranhuras do fixador e gire o fixador em direcção de relógio (em direcção ***<close>***). Coloque a válvula de vapor no orifício na tampa do aparelho (o disco externo deve focar com o rebordo de remoção para trás).

O condensado que se forma durante o cozimento neste modelo acumula-se dentro de um vão especial no corpo do aparelho a volta da taça e corre para o recipiente situado na parte traseira do aparelho.

1. Abre a tampa, remove a taça. Em caso de necessidade levante ligeiramente a parte frontal da panela eléctrica, para que o condensado seja despejado para o recipiente.
2. Remove o recipiente puxando-o ligeiramente na sua direcção.
3. Despeje o condensado. Lave o recipiente e coloque-o no sítio.
4. Remove o condensado que fico a volta da taça com um guardanapo de cozinha.

VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros de cozimento e os modos da sua correcção

Nesta secção estão reunidos os erros típicos cometidos durante o cozimento de pratos em panelas eléctricas, analisando as suas possíveis razões e os modos de correcção.

O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema		Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.		• Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade. • Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.		• A taça deve estar instalada directo dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo. • Verifique que a câmara operacional da panela a vapor não tem objectos estranhos. Não deixe sujar o disco de aquecimento.
• Escolha infeliz dos ingredientes do prato. Estes ingredientes não são apropriados para serem cozinhados do modo que escolheu, ou escolheu um programa de cozimento errado. • Os ingredientes são picados muito grosseiramente, não foram cumpridas as proporções gerais de introdução de alimentos. • Indicou um tempo de cozimento errado (não calculou bem o tempo). • A receita que escolheu não é apropriada para este modelo da panela eléctrica.		• É preferível usar receitas provadas (adoptadas ao determinado modelo). Utilize as receias nas quais pode mesmo confiar. • A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder à receita seleccionada.
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.		Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controle o nível de água durante o cozimento.
Durante fritura:	Introduziu demasiado óleo na taça	• Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. • Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita.
	Excesso de humidade na taça	Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.		Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua):	Durante o descanso a massa colou à tampa interior e tapou a válvula de vapor.	Coloque menos massa na taça.
	Introduziu demasiada massa na taça.	Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

O PRATO ESTÁ SOBRECOZIDO

Errou na escolha o tipo de alimento ou ao indicar (calcular) o tempo de cozimento. Dimensões pequenas de ingredientes.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder às suas recomendações.
Depois de ser cozinhado o prato passou demasiado tempo em aquecimento automático.	É preferível não abusar na função de aquecimento automático. Se o seu modelo de panela eléctrica prevê a possibilidades de desligação prévia desta função, pode usar esta opção.

O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável.
Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorrectamente (mal lavados, etc.). Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	• Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações. • Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.

O PRATO FICA PEGADO

• A taça não foi bem limpa depois de cozimento de ma refeição anterior. • Revestimento da taça antiaderente está danificado.	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.

O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.
Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compra a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não untou a superfície interior da taça antes de cozimento.	Antes do colocar a massa unte o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça!).

O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA

Andou a mexer demasiado o produto na taça.	No caso da fritura normas mexe o prato no máximo a cada 5 a 7 minutos.
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.

A PASTELARIA SAIU MOLHADA

Usou ingredientes impróprias que dão excesso de líquido (frutas suculentas, frutos congelados, natas, etc.).	Escolhe ingredientes de acordo com a receita. Evite usar como ingredientes os produtos com o elevado teor de líquido ou use-os, se possível, em quantidades reduzidas.
Deixou ficar o produto pronto demasiado tempo na panela fechada.	Tente tirar a pastelaria da panela logo depois de ser cozinhada. Se for necessário pode deixar o produto na panela eléctrica por um curto prazo com o aquecimento automático fechado.

PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU

Os ovos com açúcar foram mal batidos.	Escolhe uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
A massa passou demasiado tempo com levedura.	
Não passou a farinha pelo passador ou amassou mal a massa.	
Houve erros na colocação de ingredientes.	
A receita que escolheu não á apropriada para usar neste modelo de panela eléctrica.	

Nalguns modelos de panelas eléctricas REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" em casos de falta de líquido na taça fica accionado o sistema de protecção contra sobreaquecimento do aparelho. Neste caso o programa fica interrompido e a panela passa para o regime de aquecimento automático.

Tampo recomendado para cozer os alimentos a vapor

№	Alimento	Peso, g (quant.)	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
1	Carne de porco / vitela (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Carneiro (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Frango (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Almôndegas	180 (6 peças) / 450 (3 peças)	500	10/15
5	Peixe (filetes)	500	500	10
6	Camarões (descascados, congelados)	500	500	5
7	Batata (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Cenoura (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Beterraba (cubos 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hora 10 min
10	Legumes (congelados)	500	500	10
11	Ovo	3 peças	500	10

Lembre que estes são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados dependente da qualidade do determinado alimento e das suas preferências e gostos.

Recomendações de utilização de regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"

№	Temperatura operacional	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)
1	35°C	Descanso de massa, preparação de vinagre
2	40°C	Preparação de iogurte
3	45°C	Levedura
4	50°C	Fermentação
5	55°C	Preparação de couverture
6	60°C	Preparação do chã verde, comida de bebé
7	65°C	Cozedura de carne no embrulho de vácuo
8	70°C	Preparação de poncha
9	75°C	Pasteurização, preparação de chã branco
10	80°C	Preparação de quentão
11	85°C	Preparação de requeijão ou dos pratos de cozimento prolongado
12	90°C	Preparação de chã vermelho
13	95°C	Preparação de papas de leite
14	100°C	Preparação das merengas, compotas
15	105°C	Geleia de carne
16	110°C	Esterilização
17	115°C	Preparação de xarope de açúcar
18	120°C	Cozimento de pernil
19	125°C	Preparação de carne guisada
20	130°C	Caçarola
21	135°C	Fritura dos pratos prontos para obter uma crosta crispadinha
22	140°C	Fumados
23	145°C	Legumes e peixe assados em folha de alumínio
24	150°C	Carne assada em folha de alumínio
25	155°C	Fritura de bolos de massa levedada
26	160°C	Fritura de aves
27	165°C	Fritura de bifes
28	170°C	Fritura profunda (batatas fritas, nuggets de frango, etc.)

Tabela geral de programas de cozimento (definições de fabrico)

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Aquecimento automático
MULTICOOK	Preparação de variados pratos com possibilidade de definição de temperatura e de tempo de cozimento.	15 min	5 minutos – 1 hora / 1 min 1 hora – 12 horas / 5 min	+	—	+

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Aquecimento automático
OATMEAL	Preparação de papas de leite.	10 min	5 minutos – 1 hora 30 minutos / 1 min	+	–	+
STEW	Guisados de carne, peixe, legumes, guarnições e pratos de múltiplos ingredientes.	1 hora	20 min – 12 horas / 5 min	+	–	+
FRY	Fritos de carne, peixe, legumes e pratos de múltiplos ingredientes.	15 min	5 minutos – 1 hora 30 minutos / 1 min	–	–	+
SOUP	Cozimento de caldos, sopas de legumes e sopas frescas.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	+	–	+
STEAM	Carne, peixe, legumes e outros alimentos a vapor.	15 min	5 minutos – 2 hora / 5 min	+	+	+
PASTA	Cozimento de macarrão de vários tipos de trigo, cozedura de salsichas, ravioli e comida pré-fabricada.	8 min	2 minutos – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Preparação de pernil, geleia de carne, carne em geleia, etc.	5 horas	1 hora – 8 horas / 10 min	+	–	+
BOIL	Cozedura de legumes e favas.	40 min	5 minutos – 2 hora / 5 min	+	–	+
BAKE	Cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	+	–	+
GRAIN	Cozimento de cereais e guarnições. Cozedura de papas em água.	35 min	5 minutos – 4 hora / 5 min	+	–	+
PILAF	Preparação de variados tipos de pilaf (com carne, peixe, aves e legumes).	1 hora	20 minutos – 1 hora 30 minutos / 10 min	+	–	+
YOGURT/DOUGH	Preparação de vários tipos de iogurte.	8 horas	6 horas – 12 horas / 10 min	+	–	–
PIZZA	Cozimento de pizza.	25 min	20 minutos – 1 hora / 5 min	+	–	+
BREAD	Preparação de pão de trigo e de centeio (incluindo a etapa de descanso da massa).	3 horas	1 hora – 6 horas / 10 min	+	–	–
DESSERT	Preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres.	1 hora	5 hora – 4 horas / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Cozedura rápida de arroz e papas com água.	30 min	–	–	–	+

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Mensagem de erro no ecrã	Falhas possíveis	Liquidação de erro
E1 — E3	Erro sistémico, é possível a falha da placa de controlo ou do elemento de aquecimento.	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Feche bem a tampa e volte a ligar o aparelho na rede. Se depois de ligação repetida o problema não desaparece, contacte um centro de serviço autorizado.

Falha	Razão possível	Liquidação da falha
Não se liga.	Ausência de alimentação da rede.	Verifique a tensão na rede.
O prato demora muito tempo a ser cozinhado.	Falhas de alimentação eléctrica da rede.	
	Um objecto estranho colocou-se entre a taça e o elemento de aquecimento.	Remove o objecto.
	A taça não está colocada directo no corpo da panela.	Coloque a tala directamente, sem irregularidades.
	O elemento de aquecimento está sujo.	Desligue o aparelho da rede, deixe-lhe arrefecer. Limpe o elemento de aquecimento.

VIII. RESPONSABILIDADES DE GARANTIA

O aparelho é abrangido pela garantia para o prazo de 2 anos a partir do momento da sua aquisição. Ao longo do prazo de garantia o fabricante obriga-se a eliminar todos os defeitos de fabrico provocados pela falta de qualidade de materiais ou de montagem, por meio de reparação, substituição das partes ou substituição do aparelho inteiro. A garantia entra em vigor apenas no caso de uma data de aquisição comprovada pelo carimbo da loja e pela assinatura do vendedor no original do talão de garantia. A presente garantia é apenas reconhecida no caso de o aparelho ter sido usado de acordo com o manual de operação, não foi reparado ou desmontado e não foi danificado devido a um indevido tratamento, e o conjunto inicial do aparelho é preservado. A presente garantia não abrange os gastos naturais do aparelho e os materiais consumíveis (filtros, lâmpadas, revestimentos cerâmicos e de Teflon, impermeabilização, etc.).

A vida do produto e o prazo de garantia devem ser calculados a partir da data da venda ou da data de fabricação do produto (no caso se não for possível determinar a data da venda).

A data de fabricação do dispositivo pode ser encontrada no número de série localizado na etiqueta de identificação ligada ao corpo do produto. O número de série é composto de 13 dígitos. Caracteres 6 e 7 indicam o mês, 8 indica o ano de produção.

O prazo de serviço do aparelho indicado pelo fabricante é de 5 anos a contar da data da sua aquisição no caso de o aparelho ser operado de acordo com o presente manual e com as normas técnicas aplicáveis.

A embalagem, o manual de operação e o próprio aparelho devem ser reciclados de acordo com o programa local de reciclagem de resíduos. Não despeje o aparelho junto com o lixo doméstico normal.

Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.

- Denne multikoger er et multifunktionelt apparat velegnet til tilberedning af diverse retter. Den kan bruges i lejligheder, sommerhuse, på hotelværelser, i private lokaler af butikker, kontorer, eller andre lignende ikke-industrielle steder. Al industriel eller forkert brug af enheden vil opfattes som et brud af betingelser for apparatbrugsanvisning. I disse tilfælde fratager producent alt ansvar fra sig mht. mulige konsekvenser.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet — hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse — det er et obligatorisk krav til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

Pas På! Når apparatet virker, bliver dets korpus, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Bruge isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.

- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoret.
- Kør ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.

Husk det: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garantiebetingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.

- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker — det kan lede til overophedning og skade.
- Det er forbudt at bruge apparatet i friluft — hvis fugt eller fremmede genstander kommer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.
- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldet af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet.

⚠ *Det er forbudt at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Dette apparat må ikke bruges af mennesker (herunder børn), som har fysiske og psykiske afvigelser eller afvigelser i nervesystemet, eller med mangel på erfaring og viden, dog med undtagelsen når disse personer bruger enheden under opsynet, eller de oplyses vedr. brugen af dette apparat af én, der står for deres sikkerhed. Børnene må ikke lege med enheden, dets detaljer og dets fabrikspakning. Rengøring og vedligeholdelse af enheden må ikke udføres af børnene uden opsyn af en voksen.
- Selvstandig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings – og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

Tekniske detaljer

Model	RMC-M90E
Effekt	860 W
Spænding	220–240 V, 50 Hz
Volume på skålen	5 l
Skålbelægning	Non-stick keramisk belægning ANATO® (Korea)
LED-display	ja, farvet
3D-opvarmning	ja

Programmer

1. MULTICOOK (MULTIKOK)
2. OATMEAL (HAVREGRØD)
3. STEW (STUVNING)
4. FRY (STEGNING)
5. SOUP (SUPPE)
6. STEAM (DAMPNING)
7. PASTA
8. SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)
9. BOIL (KOGNING)
10. BAKE (BAGNING)
11. GRAIN (GRYN)
12. PILAF (PILAF RIS)
13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEJ)
14. PIZZA
15. BREAD (BRØD)
16. DESSERT
17. QUICK COOK (HURTIG TILBEREDNING)

Funktioner

Holde-varm-funktionen for tilberedte mad (auto opvarmning)	ja, op til 24 timer
Præslukning af auto opvarmning	ja
Opvarmning	ja, op til 24 timer
Udskudt start	ja, op til 24 timer

Udstyr

Multikoger	1 st.
Skål RB-C512	1 st.
Container for damptilberedning	1 st.
Kurv med håndtag til friturestegning	1 st.
Målebæger	1 st.
Slev	1 st.
Flad ske	1 st.
Bog “100 opskrifter”	1 st.
Slev-/skeholder	1 st.
Brugsanvisning	1 st.
Servicebog	1 st.
Strømforsyningsledning	1 st.

Fabrikanten forbeholder sig ret til at foretage ændringer i design, udstyr og produkt specifikationer til forbedring af dets produkter uden varsel af disse ændringer.

Komponentoversigt af multikoger RMC-M90E A1

1. Låg
2. Flygtbart inderste låg
3. Skål
4. Låget åbning knap
5. Kontrolpanel med display
6. Korpus
7. Bærehåndtag
8. Flygtbar dampventil
9. Flad ske
10. Slev
11. Målebæger
12. Container for damptilberedning
13. Kurv med håndtag til friturestegning
14. Slev-/skeholder

Kontrolpanel A2

Multikogeren REDMOND RMC-M90E er udstyret med berøringsfølsom kontrolpanel med multifunktion farvet LED display.

1. “Reheat/Cancel” (“Annuller/Opvarmning”) — aktivation/deaktivation af genopvarmningsfunktion, afbrydning og nulstilling af tilberedningsprogram.
2. “Time Delay” (“Udskudt start”) — aktivering af tidsindstilling for udskudt start.

3. “Temperature” (“Temperatur”) — indstilling af temperatur i “MULTICOOK”-programmet.
4. “Hour” (“Timer”) — valg af timetal der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
5. “Min” (“Minuter”) — valg af minuttal der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
6. “Quick cook” (“Hurtig tilberedning”) — aktivering af “QUICK-COOK”-programmet.
7. “Menu/Keep Warm” (“Menu/Auto opvarmning”) — valg af en automatisk tilberedningsprogram; præslukning af auto-opvarmning.
8. “Start” — aktivering af faste madlavning regimer.
9. Display.

Udstyr af display A3

1. Udførelsesindikator for det automatiske “QUICK COOK”-program.
2. Udførelsesindikator for programmer af tilberedning/opvarmning.
3. Indikator af madlavningsfaser.
4. Temperatur indikator for “MULTICOOK”-programmet.
5. Indikator for funktionen “Time Delay”.
6. Timerfunktionsindikator.
7. Timer.
8. Indikator for de valgte automatiske madlavningsprogrammer.

I. VED FØRSTE START AF UDSTYRET

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsfremmende klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret.

Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.

Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materieller lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden.

Pas På! Det er forbudt for at anvende et apparat med eventuelle fejlfunktioner.

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

Før anvendelse

Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den undslippende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive ødelagt med høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning, sikre at multikogerens ydre- og synlige indredele ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstander.

Indstille tilberedningstid

I multikogeren REDMOND RMC-M90E må man selv indstille tilberedningstid for hvert program (undtagen “QUICK COOK”). Ændring i tidskridt og tidsomfang afhænger af det valgte tilberedningsprogram. Tidsændring:

1. Efter De vælger tilberedningsprogram trykker De på “Hour” for at indstille timetallet. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede talændring.
2. Ved at trykke på “Min” indstille De minuttallet. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede talændring.
3. Hvis De skal indstille tilberedningstid til mindre end en time, tryk på “Hour” for at nulstille timetallet. Derefter tryk på “Min” og indstil det nødvendige minuttal.
4. Efter installationen af tilberedningstiden (displayet blinker), skal du gå til næste skridt ifølge algoritmen af det valgte tilberedningsprogram. For at annullere de sætte indstillinger, klikker De “Reheat/Cancel”, og derefter indtaster programmet igen.

Under manuel installation af tilberedningstid, overvej mulige vifte i indstillinger og installationsskridt, der er forudsatte af det valgte tilberedningsprogram i overensstemmelse med tabellen af fabriksindstillinger.

For nemheds skyld starter tidsinterval i madlavning med minimale værdier. Det giver mulighed for at forlænge programmets udførelse for en kort periode, hvis skålen har ikke haft tid til at koges til hovedtiden.

I nogle automatiske programmer begynder tællingen af kogetid først efter maskinet når den angivne driftstemperatur. For eksempel, hvis at hælde koldt vand og sætte “STEAM” på fem minutter, aktiveres programmet og nedtællingen starter kun efter vandet koges op og der er nor damp i skålen.

Under programmet “PASTA” starter nedtællingen af den angivne tid når vandet koges op og “Start”-knappen er trykket.

Funktion “Time Delay” (“Udskudt start”)

Funktionen lader angive tidsinterval, hvorefter retten skal være klar (under hensyn til programmets arbejdstid). Indstillede tid kan variere fra 10 minutter til 24 timer med indstillingstrin på 10 minutter. Det skal erindres, at forsinkelsenstid er større end den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på “Start”. De kan oprette tiden for forsinket start, efter De vælger et automatisk program, indstiller temperatur og tilberedningstid:

1. Ved tryk på “Time Delay” aktiver indstillingsmodus for forsinket start. Displayet viser overskriften “Time Delay” og timeren begynder at blinke.
2. Ved tryk på “Hour” ændrer timetallet trinvist. Den angivne tidensformat er 24 timer. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
3. Ved tryk på “Min” skifte minutter trinvist. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
4. Hvis det er nødvendigt at indstille urets til mindre end en time tilberedning, tryk “Hour” for flere gange indtil timetallet bliver nulstillet. Derefter tryk på “Min” og indstil minutter.
5. For at annullere indstillingerne, tryk på “Reheat/Cancel” og derefter genindstil alt tilberedningsprogrammet.
6. Ved afslutningen af tidsindstilling tryk og hold “Start”-knappen for et par sekunder. Kontrollamperne for funktionen “Time Delay” vil tændes, programmet aktiveres og nedtællingen starter.
7. I tiden indstillet er maden færdig. I slutningen af programmet aktiveres hold-varm-funktionen for færdigretter (auto-opvarmning) automatisk, og knappen “Reheat/Cancel” vil lyse op.
8. For auto-opvarmnings deaktivation tryk “Reheat/Cancel”. Knappens indikator vil slukkes ned.

Udskudt-start er tilgængelig med alle de automatiske tilberedningsprogrammer undtagen “FRY”,“PASTA” og “QUICK COOK”.

Det er ikke Anbefales at bruge funktionen “Time Delay” hvis opskriften indeholder mælkeprodukter og andre letfordærvelige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, ost, osv.).

Når angivning tid i “Time Delay” skal De tage i betragtning at i programmet “STEAM” starter nedtællingen kun efter multikogeren er opnået den nødvendige arbejdstemperatur (efter vandet kommer i kog).

Holde-varm-funktion for tilberedte mad “Keep Warm” (auto opvarmning)

Aktiveres automatisk lige efter afslutningen af tilberedelsesprogram og kan holde temperatur i færdig mad inden 70-75°C for 24 timer. Ved auto-opvarmingen lyser knappen “Reheat/Cancel” op, og displayet viser tidsoptælling. Hvis nødvendigt, kan auto-opvarmingen slukkes ved at trykke og holde knappen nede “Reheat/Cancel” for et par sekunder.

Præslukning af auto-opvarmning

Aktivering af auto-opvarmning efter slutning af tilberedningsprogram er ikke helt ønskelig. Derfor giver multikogeren REDMOND RMC-M90E mulighed at slukke denne funktion ved starten eller i processen af kogning under et fast tilberedninsprogram. For at gøre det, tryk “Menu/Keep Warm” og hold knappen et par sekunder ved programmets start eller i løbbet ab udførelsen, indtil indikatoren på “Reheat/Cancel” slukkes ned. For at gentænder auto-opvarmning, tryk “Menu/Keep Warm” en gang til (knappens indikator for “Reheat/Cancel” vil tændes).

Genopvarmningsfunktion

Multikogeren REDMOND RMC-M90E kan bruges til genopvarming af kold mad. Det er gjort sådant:

- Sæt maden i skål og placer den i multikogeren.
- Luk låget, tilslut apparatet til el-nettet.
- Tryk “Reheat/Cancel” og hold knappen for et par sekunder til De hører et lydsignal. Displayets og knappens indikatorer vil tændes. Timeren vil begynde at tælle opvarmningstid.

Kogeren opvarmer til 70-75°C og holder maden varmt for 24 timer. Hvis nødvendigt, kan opvarming blive stoppet, ved at trykke knappen “Reheat/Cancel” og holde den for et par sekunder indtil indikatorerne på displayet og knapperne slykkes.



Selvom multikogeren kan holde produkter varmt for 24 timer, det er ikke Anbefales at maden bevarer opvarmet for flere end to eller tre timer, fordi det må ændre smag på maden.

Rækkefølge af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Placer ingredienserne i multikogerens skål ifølge tilberedningsprogram of indstil skålen i udstyrets korpus . Pas på at alle de ingredienser (flydende også) ligger under det maksimale niveaumærke inde på skålen. Sørg for, at skålen er installeret uden skævning og ligger fast og tæt til varmeelementet.
3. Luk multikogerens låg, indtil det går i baglås. Tilslut apparatet til elnettet.
4. Tryk på “Menu/Keep Warm” og vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (tilsvarende programsindikator vil lyse op på displayet).
5. Hvis De er ikke tilfreds med programmets standarte tilberedningstid, Kan De ændre dens værdi ved at trykke “Hour” og “Min”.
6. Hvis nødvendigt, indstil tiden for et udskudt start. Funktionen “Time Delay” er ikke tilgængelig under programmer “FRY”, “PASTA” og “QUICK COOK”.
7. For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold “Start” for et par sekunder indtil indikatorerne af knapper “Start” og “Reheat/Cancel” tændes. Start udførels af det indstillede program og nedtælling til kogning. Ved programmet “STEAM” begynder nedtællingen efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok; ved programmet “PASTA” begynder nedtællingen efter placering af fødevarer i skålen of tryk på “Start”.
8. Hvis nødvendigt, det er muligt at deaktivere auto-opvarmningsfunktionen i forhånd ved at trykke og holde knappen “Menu/Keep Warm”, indtil indikatoren af knappen “Reheat/Cancel” slukkes. Gentrykning af “Menu/Keep Warm” re-aktiverer funktionen. Auto-opvarmningsfunktionen er ikke tilgængelig under programmer “YOGURT/DOUGH” og “BREAD”.
9. Lydsignal underretter dig om tilberedning er klar. Derefter, ifølge det valgte program eller de aktuelle indstillinger, skifter programmet til auto-opvarmning (knappens indikator af “Reheat/Cancel” tændes) eller til standby (indikatoren af knappen “Start” blinker).

10. For at annullere det indtastet program , afbryde tilberedning eller auto-opvarmning, tryk og hold på "Reheat/Cancel" for et par sekunder.



For et best resultat anbefale vi at bruge opskrifter fra bogen "100 opskrifter", der kommer sammen med multikogeren REDMOND RMC-M90E og er forberedt specielt til denne multikogerens model.



Hvis De synes at De har ikke haft et ønskelig resultat med standarte automatiske programmer, De kan bruge det universale program "MULTICOOK" med udvidet sortiment af manuelle indstillinger, som giver store muligheder for Deres kulinariske experimenter.

Program "MULTICOOK"

Dette program er designet til næsten alle slags retter lavet ifølge brugerangivne parametre af temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTICOOK", vil REDMOND RMC-M90E erstatte en række køkkenmaskiner og lade lave mad ifølge næsten enhver opskrift De blev intereseret med fra gamle køkkenbøger til Internetet.

For Deres bekvemelighed, under tilberedning ved temperatur 80°C er auto-opvarmningsfunktion slukket. Hvis det er nødvendigt, kan funktionen aktiveres manuelt ved at trykke og holde knappen "Menu/Keep Warm" for et par sekunder efter tilberedningsstarte, indtil knappens indikator "Reheat/Cancel" tændes.

- Standard-indstillet tilberedningstid i programmet "MULTICOOK" er 15 minutter, og temperaturen er 100°C.
- Manuel kontrol af temperaturområde (ændret ved at trykke på "Temperature"): 35°C— 170°C med trin på 5°C.
- Manuel regulering af tidsintervaler: 5 minutter — 12 timer med trin på 1 minut for tidsintervaler under 1 time, og 5 minutter for intrevaler over 1 time.



Programmet "MULTICOOK" giver muligheder at tilberede mange forskellige retter. De kan udnytte bogen "100 opskrifter" fra vores professionelle kokke eller vores speciel tabel af anbefalede temperaturer for tilberedning af forskellige retter og produkter.

Program "OATMEAL"

Bedst til kogning af mælkegrød. Programmets standarde tilberedningsstid er 10 minutter. Manuel indstilling af tilberedningstid er muligt fra 5 minutter op til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut.

Programmet "OATMEAL" er beregnet til tilberedning af grød med fedtfattig pasteuriseret mælk. For at undgå mælken komme i kog og at få den ønskede resultat, den anbefalede rækkefølge af pre-tilberednings aktioner skal være sådan:

- Vask grundigt alle helgrynkulturer (ris, boghvede, hirse osv.), indtil vaskevandet bliver klar;
- Før kogning slid multikogerens skål med smør;
- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller forøg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndt med drikkevand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsessted – det kan undertiden påvirke tilberednings resultatet.

Hvis programmet "OATMEAL" har ikke givet en ønskelig resultat, skal De anvende den universelle "MULTICOOK"-programmet. Den optimale kogetemperatur for mælkegrød er 95°C. Antal ingredienser og tilberedningstid indstilles ifølge opskriften.

Program "STEW"

Anbefales til stuvning af grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Programmets standarde tilberedningsstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 12 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "FRY"

Anbefaldet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ, skaldyr. Programmets standarde tilberedningsstid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut. Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under dette program.



For at undgå ingrediensernes påbrændning, skal De følge opskriften og røre af og til skålens indhold. Madlavning med åbent multikogerens låg er mulig.

Program "SOUP"

Det anbefales til fremstilling af forskellige supper og entrees samt stuvet frugt og drikkevarer. Programmets standarde tilberedningsstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "STEAM"

Anbefales til dampning af grøntsager, fisk, kød, diætiske og vegetariske retter, børnemenu. Programmets standarde tilberedningsstid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer, med tidskridt på 5 minutter.

Til kogning med dette program anvendes der et speciel container (inkluderet):

1. Fyld skålen med 600-1000 ml vand. Instaler dampningscontaineren i skålen.
2. Mål og forbered produkter ifølge opskriften, placer dem jævnt i containeren og sæt skålen ind i huset på multikogeren. Sørg på at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
3. Følg instruktionerne fra afsnitter 3-10 af kapitel "Rækkefølgen af operationer ved brug af automatiske kogeprogrammer".



Tidens nedtælling begynder efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok.
Hvis De ikke anvender automatisk tidsindstilling i dette program, skal De bruge tabellen med Anbefales tilberedningstid for forskellige produkter.

Program "PASTA"

Anbefales til pasta, kogt pølser, æg osv. Programmets standarde tilberedningstid er 8 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 2 til 20 minutter med tidskridt på 1 minut. Programmet startes fra vandkogning, derefter placeres produkter ind i kogevandet for videre tilberedning. Når vandet kommer i kog undretter lydsignal Dem at produkterne kan placeres i skålen. Tidens nedtælling for programmets proces begynder efter De gentaste knappen "Start".

Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under dette program.



Under tilberedning af nogle produkter (f.ex. pasta, osv.) dannes der skum. For at undgå eventuel overkogning væk far skålen kan man åbne låget et par minutter efter produkterne er placeret i kogevandet.

Program "SLOW COOK"

Anbefales til lavning af stuvet kød og brun ovnstået mælk. Programmets standarde tilberedningstid er 5 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 8 timer med tidskridt på 10 minutter.

Program "BOIL"

Anbefales til kogning af grøntsager of bønner. Programmets standarde tilberedningstid er 40 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer med tidskridt på 5 minut.

Program "BAKE"

Anbefales til lavning af plumkage, biscuit, gratin, kager af gærdej og puff. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minut.



Biscuittens færdighed kan være tjekket ved at stikke den med et træpind (tandstikker). Hvis tandstikkeren er taget af og den har ingen dej klæbet på, er biscuitten færdig.

Til bagning af brød andefaler vi at slukker auto-opvarmningsfunktion under hele processen.

Program "GRAIN"

Anbefales til kogning af smuldrende grød af forskellige gryn, fremstilling af forskellige garnirer. Programmets standarde tilberedningstid er 35 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "PILAF"

Programmet er Anbefales til stuvning af forskellige slags pilaf, paella. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 1 time 30 minutter, med tidskridt på 10 minutter.

Program "YOGURT/DOUGH"

Med dette program kan De lave forskellige slags lækre og sunde yoghurt derhjemme. Programmets standarde tilberedningstid er 8 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 6 til 12 timer med tidskridt på 10 minutter.

Auto-opvarmningsfunktion er ikke tilgængelig under dette program.
Nå De tilføjer ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.

For tilberedning af yoghurt kan De bruge et speciel komplekt af yoghurt-dåser REDMOND RAM-G1 (sælges separat).

Program "PIZZA"

Anbefales til pizza-lavning. Programmets standarde tilberedningstid er 25 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 1 time med tidskridt på 5 minutter.

Program "BREAD"

Anbefales til bagning af forskellige typer brød af hvedemel og rugmel tilsat. Programmet indeholder en fuld cyklus af forberedelse fra proofing til selv bagning. Programmets standarde tilberedningstid er 3 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 6 timer med tidskridt på 10 minutter.

Auto-opvarmningsfunktion er ikke tilgængelig under dette program.
Nå De tilføjer ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.



Det bør erindres, at proofing tager programmets første time, og derefter begynder selv bagning.

- Før De bruger mel, anbefaler vi at gennemsigte det for at fylde det med ilt og fjerne urenheder.
- Vi anbefaler ikke at anvende funktionen "Time Delay" ved bagning, fordi det kan påvirke brødets kvalitet.
- Åbn ikke multikogerens låg før bagningen er helt sluttet! Det påvirker bagningens kvalitet.
- For at afkorte og forenkle tilberedning anbefaler vi at bruge færdige blandinger for bagning.

Program "DESSERT"

Anbefales til lavning af forskellige desserter af frugt og bær. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "QUICK COOK"

Programmet for hurtig kogning af ris og smuldrende grød. Under dette program er tidsændring og "Time Delay"-funktion ikke tilgængelige.

III. EKSTRA MULIGHEDER

- Dej proofing
- Lavning af Fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af kvark og ost
- Pasteurisering af flydende produkter
- Opvarmning af børnemad
- Sterilisering af personlige hygiejnemidler

IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra tilbehør til multikogeren kan købes separat. Om produkternes sortiment og kompatibilitet med Deres model af multikoger kan De kontakte med autoriseret forhandlere i dit land.

RAM-CL1 —griber for skålen
Den er designet til at holde multikogerens skål fast og nemt. Kan bruges sammen med multikogere af andre brands.

RHP-M01 — skinkeplade
Designet til at lave skinke, rulletter og andre delikatesser af kød, fjerkræ eller fisk med tilføjelse af forskellige kryd-derier og toppings. De kan bruge skinkepladen i multikoger, ovn, aèrogril eller blot i en gryde af rigtig størelse sat på komfuret.

RAM-FB1 — friturestegning kurv
Anvendes til stegning af forskellige produkter i stærkt-varmet kogende olie (friture). Passer til alle skåler fra 3 litre-kapacitet. Lavet af rustfrit stål, har et aftageligt håndtag og krog til fiksering på skålen for nem tømning oversky-dende olie efter for kogning. Kan bruges sammen med multikogere af andre brands og kan vaskes i opvaskemaskin.

RAM-G1 — sæt krukker til yoghurt med markeringer på låget (4 st.)
Designet til lavning af forskellige yoghurttyper. Krukkerne har datomarkeringer for at sørge for udløbsdatoen.

RB-C502 — Skål med keramisk belægning, produceret af Anato® (Korea)
Kapacitet: 5 litre. Har en højere modstand til mekaniske skader, fremragende nonstick og varmeledningsevne således at mad ikke holde sig til overfladen, gennembages og koges jævnt i løbbet af hele tilberedningsprocessen. Denne skål er designet specielt til at forbedre processen af bagning, stegning og kogning mælkegrød. Skålen kan bruges separat fra multikogeren til opbevaring af mad og madlavning i ovn. Kan vaskes i opvaskemaskinen.

RB-S500 — Stålskål
Kapacitet: 5 litre. Har en højere modstand til mekaniske skader. Anbefales til at forberede forskellige supper, kompot, syltetøj og konserver. Det er velegnet til brug i blendere, mixere og andre køkkenmaskiner for kogning af grøntsager, frugtpuré og flødesupper. Ikke anbefales til stegning. Kan vaskes i opvaskemaskinen.

V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøringen af apparatet, sikre at det er afbrødt fra strømforsyningen og er helt afkølet. Brug blød klud og ikke-slibende vaskemiddel. Vi anbefaler at rengøre apparatet lige efter brugning.

STOP *Når rengøring brug ikke slibemidler, abrasive vaskningpuder, aggressive kemiske stoffer. Det er forbudt at nedsænke udstyrets korpus i vand eller sætte det under rindende vand*

Før første anvendelse eller efter madlavning anbefaler vi at koge en halv citron i multikogeren ved programmet "STEAM" — det skal hjælpe at fjærne lugt.

Skålen, det indre aluminium låg og dampventil skal rengøres efter hver udstyrets anvendelse. Skålen kan vaskes i opvaskemaskinen. Efter rengøring, bør De pudse den ydre overflade tørt.

For rengøring af det indre aluminium låg bør De:

1. Åbne multikogerens låg.
2. Trykke på de to plastikke modsætninger på indersiden af dækslet.
3. Uden anstrengelse træke det indre aluminium låg mod sig og ned, så det kommer væk af forbindelse med hoved-låg.
4. Tøre begge lågernes overflader med fugtig klud eller serviet. Hvis nødvendigt, vask det fjernede låg under rindende vand med vaskemiddel. Vi anbefaler ikke at bruge opvaskemaskin til lågets opvask.
5. Monteringen foretages i omvendt rækkefølge: Sæt alufoliepakning i de øvre slots, justere den med hovedlåget og tryk klippene forsigtigt til de knipser. Den interne aluminium låg skal fikseres fast.

Dampventilen er monteret i et særligt slot på toppen af udstyret og består af to dele: en ekstern disk og basen. For dens rengøring:

1. Træk det eksterne skiv på fremspringet forsigtigt op og mod sig, som vist på billedet A4.
2. På skivens indersiden, drej ventilens hovedelement mod uret (i retning af åben-mærket ***<open>***)), indtil den stopper, og så fjern den.
3. Træk den elastiske ventil forsigtigt ud. Vask alle dele af ventilen ved at følge ovenstående regler.

STOP *Pas På! For at undgå deformering af ventilens gummibånd er der forbudt at vride og strække den.*

4. Gør Samling i omvendt rækkefølge: sæt gummibånden på plads, anbring hakkene i hovedventilen med de tilsvarende fremspring på den indvendige side af skivet, og drej ventilen med uret (i retning af lukke-mærket ***<close>***). Indstil dampventilen i sprækken på forsiden af enheden (det eksterne skive skal placeres med fremskring i bagposition så det kan blive taget af).

I denne model multikoger er kondensat (produceret ved madlavning) akkumuleret i en særlig hulrum på apparatets korpus rundt om skålen, og er drænet til en container på bagsiden af apparatet.

1. Åbn låget, tag skålen af. Hvis nødvendigt, løft multikogeren lidt til forside for at hælde helt kondensat af til containeren.
2. Fjern containeren med at trække på dens fremspring mod sig.
3. Hæld kondensaten ud. Vask containeren og sæt den tilbage på plads.
4. Kondensaten bevaret i hulrum omkring skålen skal fjærnes med en serviet.

VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Madlavning fejl og måder at fjerne dem

Dette afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikogeren, mulige årsager og måder at overvinde dem.

RETTEN ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager		Løsninger
Du har glemt at lukke låget eller lukket det ikke tæt nok, så madlavnings temperatur var ikke høj nok.		• Hvis det er ikke nødvendigt bør De ikke åbne apparatets låg under tilbered-ningsprocessen. • Luk låget indtil det klikker på plads. Sikre at intet forhindrer tæt lukning af låg og at gummiforsegling på indersiden af låget er ikke deformeret.
Skålen og varmelementet er i dårlig kontakt, så temperaturen i madlavning ikke er høj nok.		• Skålen skal indstalleres jævnt i korpset, med bunden tæt på varmeelementet. • Sikre at der ikke er fremmede genstander i multikoderens aktivkammer. Undgå beskidning af varmeelementet.
• Forkert valg af ingredienser. De valgte ingredienser passer ikke til madlavningmetode De bruger eller De har valgt et forkert tilberedningsprogram. • Ingredienserne er skåret i alt for store stykker, orden af ingrediensernes proportioner er brødt. De har indstillet et tilberedningstid forkert eller har ikke beregnet tiden. • Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikoger.		Vi anbefaler at bruge gennemprøvede opskrifter som er adapterede til denne apparat. Brug opskrifter som De sikkert kan stole på. Valg af ingredienser, skærings-måde, proportioner af ingredienser, program- og tidsvalg skal svare til den valgte opskrift.
Ved damptilberedning: vand i skålen er ikke nok til at danne en tyk damp.		Hæld vand i skålen kun i volumen der er anbefalet i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroller vandsniveau i løbbet af tilberedning.
Ved stegning:	De har hældt alt for meget olie i skålen	• Ved almindelig stegning er der nok olie nå den dække bunden på skålet. • Ved friturestegning følg instruktionerne fra et relevant opskrift.
	Alt for meget fugt i skålen	Ved stegning ikke dæk multikogeren med låg, ellers det ikke er stavet ud i ops-kriften. Frosne fødevarer skal tø og vandet fra dem skal blive drænet.
Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af pro-dukter med høj surhedsgrad.		Nogle produkter skal først bearbejdes før kogning: vaskes, steges osv. Følg ops-kriftens anbefalinger.
Ved bagning (dejen er ikke helt bagt):	Ved proofing klæber dejen til det indre låg og blokere dampventilen.	Placer mindre volume dej i skålen.
	De har alt for meget dej placeret i skålen.	Tag produkten af skålen, kast den om og sæt tilbage, fortsæt bagning. Næste gang placer mindre volume dej i skålen.

PRODUKTEN BLEV OVERKOGT

De har fejlgjort ved valg af produkttype eller ved tidsindstil-ling. Alt for små stykker ingredienser.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingre-dienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Efter tilberedning har retten blevet under auto-opvarmning alt for lang tid.	Langtidsbrug af auto-opvarmning er uønsket. Hvis Deres model multikoger præslukning af denne funktion, må De bruge denne mulighed.

VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

Ved kogning af mælkegrød koges mælken over.	Mælkens kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelsested og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultra-pasteuriseret mælk med fedme på 2,5Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand.
• Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundig vask osv.). • Proportioner or produkttyper er valgte forkert.	• Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer. • Helgrynkulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.

MADEN BRÆNDER PÅ

Skålen blev dårligt opvasket efter tidligere tilberedning. Non-stick belægning af skål er beskadiget.	Før De begynder at lave mad, sørg for at skålen er vasket godt og non-stick belægning ikke er beskadiget.
Samlet produktsvolum er mindre end anbefalet i opskriften.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.
Når stegning: De har glemt at hælde olien i skålen, rørte produkterne ikke eller væltede dem for sent.	Ved almindelig stegning fyld skålen med lidt vegetabilsk olie — sådan at den dækker skålens bund med et tyndt lag. For de ensartede stegning skal fødevarerne røres eller væltes efter en vis tid.
Ved stuvning: der er ikke nok vædske i skålen.	Tilsæt flere vædske i skålen. Åbn ikke låget ved tilberedning hvis det ikke er nødvendigt.
Ved kogning: der er ikke nok vædske i skålen (proportioner af produkter er valgte forkert).	Overhold den rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.
Ved bagning: du er ikke smurt skålens indersiden før tilberedning.	Før placering af dej i skålen smør skålens bund og sider med smør eller vegetabilsk olie (hæld ikke olien på skålen!).

PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

De rører produkterne alt for tit når de steges.	Ved almindelig stegning ikke rør rettet flere end en gang om hver 5–7 minutter.
De har indstillet alt for lang tilberedningstid.	Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.

BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overskud på saft (saftige grøntsager og frugt, frosne bær, crème fraîche osv.).	Vælg ingredienser som svarer til bagningens opskrift. Prøv ikke at vælge ingredienser der indeholder for meget fugt, eller bruge dem så meget som muligt i minimumsmængder.
Du har overdrevet færdige bagninger i en lukket multikoger.	Prøv at fjerne bagningen fra multikoger lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.

Dejen hæver ikke

Æg og sukker blev ikke pisket nok.	Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til rekommendationer.
Dejen er blevet landtforladt med bagepulver tilføjet	
De har ikke sigt melet og æltede dejen dårligt	
Fejl ved tiljøjning af ingredienser.	
Opskriften De har valgt passer ikke til bagning med denne model multikoger.	

Når der er for lidt vædske i skålen, en række modeller af "REDMOND"-multikogere aktiviserer overophedning beskyttelse under programmer "STEW" og "SOUP". I denne tilfælde stopper madlavningsprogrammet og skifter til auto-opvarmning.

Tidsanbefalinger for damptilberedning af forskellige fødevarer

№	Produkt	Vægt, gr. (antal)	Antal vand, ml.	Tilberedningstid, min
1	Flæskefilet/ bøf (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lamfilet (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kyllingfilet (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeller/ koteletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10/15
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatrejer (skrællede, kogte og frosne)	500	500	5
7	Kartofler (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Gulerøde (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Rødbede (skæret i stykker på 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 time 10 min
10	Grøntsager (frisk-frosne)	500	500	10
11	Æg	3 st.	500	10

Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og Deres smagspreferencer.

Anbefalinger til brug af temperaturregimer ved "MULTICOOK"-programmet

№	Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
1	35°C	Proofing af dej, fremstilling af eddike
2	40°C	Tilberedning af yoghurt
3	45°C	Syrning
4	50°C	Gæring
5	55°C	Lavning af Fudge-kage
6	60°C	Tilberedning af grøn te, babymad
7	65°C	Tilberedning af kød i vacuumpakke
8	70°C	Lavning af Punch
9	75°C	Pasteurisering, Tilberedning af hvid te
10	80°C	Kogning af gløg
11	85°C	Fremstilling af kvark eller retter der haver lang tilberedning
12	90°C	Tilberedning af rød te
13	95°C	Kogning af mælkegrød
14	100°C	Fremstilling af marens, syltetøj
15	105°C	Kogning af aspik
16	110°C	Sterilisation
17	115°C	Fremstilling af sukkersirup
18	120°C	Tilberedning af eisbein
19	125°C	Stuvning af kød
20	130°C	Tilberedning af gratin
21	135°C	Ristning færdigretter for at gøre dem sprøde
22	140°C	Røgning
23	145°C	Bagning af grøntsager og fisk i folie
24	150°C	Bagning af kød i folie
25	155°C	Stegning af gærdej produkter
26	160°C	Stegning af fjerkræ
27	165°C	Steak-stegning
28	170°C	Friturestegning (Pommes frites, kyllingnuggets osv.)

Oversigt af madlavning programmer (fabriksindstillinger)

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter-op periode	Auto-opvarmning
MULTICOOK	Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid	15 minutter	5 min – 1 time / 1 min 1 time – 12 timer /5 min	+	–	+
OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød	10 minutter	5 min – 1 time 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager garneringer og retter med flere ingredienser	1 time	20 min – 12 timer / 5 min	+	–	+
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager og retter med flere ingredienser	15 minutter	5 min – 1 time 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Tilberedning af bouillon, bouillon, grøntsager- og koldsupper	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	+	–	+
STEAM	Dampning af kød, fisk, grøntsager og andre fødevarer	15 minutter	5 min – 2 timer / 5 min	+	+	+
PASTA	Kogning af pasta af forskellige sorter hvede, pølser og andre halvfabrikata	8 minutter	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Fremstilling af sødmælk, kødkonserver, eisbein, aspik, fisk eller kød i gele	5 timer	1 time – 8 timer / 10 min	+	–	+
BOIL	Kogning af grøntsager og bønner	40 minutter	5 min – 2 timer / 5 min	+	–	+
BAKE	Bagning af plumkager, biscuitter, gratin, kager af gærdej og puff	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	+	–	+
GRAIN	Tilberedning af forskellige typer gryn og garneringer. smuldrende grød på vand	35 minutter	5 min – 4 timer / 5 min	+	–	+
PILAF	Tilberedning af forskellige typer pilaf (med kød, fisk, fugl, grøntsager)	1 time	20 min – 1 time 30 min / 10 min	+	–	+
YOGURT/ DOUGH	Tilberedning af forskellige typer yoghurter	8 timer	6 timer – 12 timer / 10 min	+	–	–
PIZZA	Tilberedning af pizza	25 minutter	20 min – 1 time / 5 min	+	–	+
BREAD	Bagning af brød af rug- og hvedemel (samt proofing af dej)	3 timer	1 time – 6 timer/ 10 min	+	–	–
DESSERT	Tilberedning af forskellige desserter af friske frugt og bær	1 time	5 min – 4 timer/ 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød på vand	30 minutter	–	–	–	+

VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlmeddelelse på displayet	Mulig forfald	Løsning
E1 — E3	Systemfejl: kontrolbord eller varmeelement er utjensdygtig.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Luk låget tæt på, tænd apparatet igen. Hvis problemet er ikke elimineret efter gentændningen, henvend til et autoriseret service-center.

Forfald	Mulig årsag	Løsning
Tændes ikke.	Ingen elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
Retten er været tilgeredt for langt.	Afbrydning i elforsyning.	Tjek spændning på elnettet.
	En fremmed genstand er fandt mellem skålen og varmeelementet.	Fjern den fremmede genstand.
	Multikogerens skål er ikke installeret fast	Sæt skålen jævnt, uden fortrukning.
	Varmeelementet er beskidt.	Sluk apparatet fra elnettet, lad det koldes af. Rengør varmelementet.

VIII. GARANTIFORPLIGTELSER

Garanti på dette produkt varer 2 års fra købsdatoen. I løbet af garantiperioden skal fabrikanten fjerne fabrikationsfejl forårsaget af dårlige kvalitet af materialer og udførelse med reparation, udskiftning af dele eller erstatning af produkten. Garantien træder i kraft kun hvis købsdatoen bekræftes med et stempel og underskrift af sælgeren på butikkens originale garantibevis. Denne garanti gælder kun hvis produkten anvendtes i overenstemmelse med brugsanvisning, ikke blev repareret, skillet af, beskadiget på grund af forkert håndtering, samt hvis apparatet har et fuld sæt af udstyr. Denne garanti dækker ikke normal slitage af elementer og detalier (filtre, elpærer, keramisk- og teflonbelægning, tætninger, osv.).

Apparatet levetid og garantiperiode begynder fra salgsdagen eller fra datoen for fremstillingen af apparatet (hvis det er umuligt at finde salgsdatoen).

Datoen for fremstillingen af apparatet kan findes på serienummeret, som er placeret på identifikationsklistermærket på apparatets side. Serienummeret består af 13 tegn. 6. og 7. tegn står for fremstillingsmåneden, 8. tegn står for fremstillingsåret.

Apparatets levetid, som er sat af fabrikanten, er 5 år siden købsdatoen, forudsat at det drives i overensstemmelse med disse instruktioner og gældende tekniske standarder.

Emballage, brugermanual, samt selve enheden skal bortskaffes i overensstemmelse med lokal affaldspolitik. Smid ikke disse produkter med almindelig husholdningsaffald.

Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kav forlenges ved riktig bruk.

SIKKERHETSANVISNINGER

Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fuglt.

- Dette apparatet er en multifunksjonell enhet for matlaging hjemmet og kan brukes i leiligheter, landsteder, hotell rom, vaskerom av butikker, kontorer, eller i andre slike forhold der ikke – industriell bruk. Industrieller annen uautorisert bruk av enheten vil bli betraktet som et brudd på riktig bruk av produktet. I dette tilfellet er produsenten ikke ansvarlig for konsekvenser.
- Før du kobler apparatet til strømnettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

Gi akt! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
- Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.

Merk: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.

NOR

- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet — dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
- Det er forbudt å bruke apparatet utendørs — væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.
- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømnettet og helt avkjølt. Følg instrukser for rengjøring av apparatet.


DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!

- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) som har fysiske, nevrologiske eller psykiske funksjonshemninger eller mangel på erfaring og kunnskap, med unntak av når slike personer blir overvåket eller utført sin instruksjon om bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Det er nødvendig å overvåke barna til å forebygge deres spill med enheten, tilbehør, samt sin fabrikk emballasje. Rengjøring og vedlikehold av enheten må ikke gjennomføres av barn uten tilsyn av en voksen.
- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicesenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

Tekniske data

Modell	RMC-M90E
Effekt	860 W
Spenning	220–240 V, 50 Hz.
Bolles kapasitet	5 l
Bolles belegg	anti-stick keramisk ANATO® (Korea)
LED-skjerm	ja, farget
3D-oppvarming	ja

Programmer

1. MULTICOOK (MULTIKOKK)
2. OATMEAL (MELKEGRØT)
3. STEW (STUING)
4. FRY (STEKING)
5. SOUP (SUPPE)
6. STEAM (DAMPET)
7. PASTA
8. SLOW COOK (SMÅKOKING)
9. BOIL (KOKING)
10. BAKE
11. GRAIN (GRYN)
12. PILAF (PILAFF)
13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEIG)
14. PIZZA
15. BREAD (BRØD)
16. DESSERT
17. QUICK COOK (EKSPRESSKOKING)

Funksjoner

Temperaturbevaring av ferdigretter (autooppvarming)	ja, inntil 24 timer
Slå av autooppvarming på forhånd	ja
Oppvarming av retten	ja, inntil 24 timer
Forsinket start	ja, inntil 24 timer

Oppbygging

Multikoker	1 stk.
Bolle RB-C512	1 stk.
Beholder til dampkoking	1 stk.
En kurv med håndtak til frityrsteking	1 stk.
Et måleglass	1 stk.
En sleiv	1 stk.
En flat skje	1 stk.
Ei kokebok "100 oppskrifter"	1 stk.
Sleiv/skjeholder	1 stk.
Bruksanvisning	1 stk.
Service bok	1 stkт.
Kraft kabel	1 stk.

Produsent har rett til å endre design, oppbygging og tekniske data av produktet under forbedring av sin produksjon uten ekstra melding om disse endringene.

Beskrivelse av multikokeren RMC-M90E A1

1. Apparatets lokk
2. Avtakbar indre lokk
3. Bolle
4. Knappen til å åpne lokken
5. Styrepanel med skjermen
6. Kapsel
7. Håndtak til bæring
8. Avtakbar dampventil
9. En flat skje
10. En sleiv
11. Et måleglass
12. Beholder til dampkoking
13. En kurv til frityrsteking
14. Holder til sleiv og skje

Styrepanel A2
Multikokeren REDMOND RMC-M90E er utstyrt med sensor styrepanel med flerfunksjonell farget LED-skjermen.

1. "Reheat/Cancel" ("Oppvarming/Avbryte") — slå på/slå av oppvarmingsfunksjonen, avbrytelse av tilberedningprogram, avbrytelse av angitt innstillinger.
2. "Time Delay" ("Forsinket start") — slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket starta.
3. "Temperature" ("Temperatur") — innstilling av temperatur på "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Timer") — valget av tidsindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
5. "Min" ("Minutter") — valget av minuttsindekser i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
6. "Quick cook" ("Ekspress") — start av "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Meny/Autooppvarming") — valget av automatisk tilberedningsprogram; slå av autooppvarming på forhånd.
8. "Start" — slå på angitt tilberedningsfunksjon.
9. Skjermen.

Oppbygging av skjermen A3
1. Indikator av automatisk program "QUICK COOK".
2. Indikator av tilberednings/oppvarmingsprogram.
3. Indikator av tilberedningsfaser.
4. Indikator av innstillt temperatur på "MULTICOOK".
5. Indikator av funksjonen "Time Delay".
6. Indikator av tidsursfunksjon.
7. Tidsur.
8. Indikator av valgt automatisk tilberedningsprogram.

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakkingsmaterialet og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garantiservice.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk propert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet.

Gi akt! Det er forbudt å bruke apparatet med enhver feil.

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før første gangs bruk
Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur.

Før tilberedning vær sikker at ytre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmeelement.

Innstilling av tilberedningstid
I multikokeren REDMOND RMC-M90E er det mulig å innstille tilberedningstid selvstendig for hver program (unntatt "QUICK COOK"). Mellomrom og mulig periode av innstillt tid avhenger av valgt tilberedningsprogram. For å skifte tid:

1. Etter valg av tilberedningsprogram ved trykk på knappen "Hour" innstill tid. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
2. Trykk på knappen "Min" og innstill minutter. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
3. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Hour" til utnulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen "Min" innstill nødvendig indikator av minutter.
4. Etter endt tilberedningstid (skjermen blinker fortsatt) gå til neste fase i samsvar med algoritme av valgt tilberedningsprogram. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Reheat/Cancel", etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.

Under manuell innstilling av tilberedningstid ta i betraktning mulig periode og mellomrom, forutsatt av tidligere velgет tilberedningsprogram, i samsvar med tabellen av fabrikksinnstillinger.

For letthets skyld begynner periode av angitt tid i tilberedningsprogrammer med minimum. Dette tillater å forlenge programsarbeid for en stund, hvis retten er ikke ferdig i hoved tid.

I noen automatiske programmer begynner telling av angitt tilberedningstid bare etter utgang av apparatet til angitt arbeidsprogram. For eksempel, hvis du heller kald vann og innstiller på "STEAM" 5 minutter for tilberedningstid,begynner dette programmet og nedtelling av angitt tilberedningstid å fungere bare etter vann har begynt å koke og det blir nok dampmengde i bollen.

I program "PASTA" begynner telling av angitt tilberedningstid etter vann har begynt å koke og ny trykket på knappen "Start".

Funksjon "Time Delay" ("Forsinket start")
Funksjonen tillater å innstille tidsmellomrom når retten må være ferdig (under hensyn til tid av programsarbeid). Du kan innstille tid fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Det er viktig at forsinket tid må være mer enn innstillt tilberedningstid, annerledes programmet begynner å arbeide straks etter trykket av knappen "Start".

Du kan innstille forsinket start etter valget av automatisk program, temperaturinnstilling tilberedningstid.

1. Ved å trykke på knappen "Time Delay" slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket start. Det blir innskrift "Time Delay" og tidsur begynner å blinke.
2. Ved å trykke på knappen "Hour" endre tid. Innstillt tidsformat — 24 timer. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
3. Ved å trykke på knappen "Min" endre minutter Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
4. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Hour" til utnulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen "Min" innstill nødvendig indikator av minutter.
5. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Reheat/Cancel" etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.
6. Etter endt tilberedningstid trykk og holder på kappen "Start" i noen sekunder. Det skal brenne indikator av funksjonen "Time Delay" og begynner arbeidsprogram og nedtelling.
7. Om angitt tid blir retten ferdig. Til slutt av programmet slås på funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter automatisk (autooppvarming) og skal brenne indikator "Reheat/Cancel".
8. For å slå av autooppvarming trykk på knappen "Reheat/Cancel". Indikator skal slokne.

Funksjonen av forsinket start er tigjengeligl for alle automatiske tilberedningsprogram, unntatt programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".

Det anbefales ikke å bruke "Time Delay", hvis oppskriften inneholder melke eller andre lett bedervelige produkter (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv.).

Ved å innstille tid på "Time Delay" er det nødvendig å ta til hensyn at tidstelling i programmet "STEAM" begynner bare når multikokeren har oppnådd nødvendig arbeidstemperatur (etter vann har begynt å koke).

Funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter "Keep Warm" (autooppvarming)
Slås på automatisk straks til slutt av tilberedningsprogram og kan bevare temperatur av ferdigretten innen 70-75°C i 24 timer. På denne tiden brenner indikator av knappen "Reheat/Cancel", skjermen viser direkt tidstelling. Hvis det er nødvendig kan du slå av oppvarming ved å trykke og holde på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder.

Slå av autooppvarming på forhånd
Slå på oppvarming til slutt av tilberedningsprogram er ikke alltid godt. Under hensyn til det, multikokeren REDMOND RMC-M90E har mulighet å slå av denne funksjonen under starten eller arbeidet av hoved tilberedningsprogram. For å gjøre det, under starten eller programsarbeidet trykk og hold på knappen "Menu/Keep Warm" i noen sekunder til indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" slokner. For å slå på autooppvarming igjen, trykk knappen "Menu/Keep Warm" en gang til (indikator "Reheat/Cancel" skal brenne).

Funksjonen av oppvarming
Multikokeren REDMOND RMC-M90E kan brukes for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

- Legg varer i bollen, fastsett den i kapsel.
- Lukk lokket, koble apparatet til strømnett.
- Trykk og hold på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder til du hører lydsignal. På skjermen skal brenne tilsværende indikator og indikator av knappen. Tidsuren skal begynne tidstelling av oppvarming.

Apparatet skal oppvarme retten til 70–75°C og skal bevare den varm inntil 24 timer. Hvis det er nødvendig kan du stoppe oppvarming ved å trykke og holde på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder til tllsværende indikatorer på skjermen og knappen slokner.

Til tross for at multikokeren kan holde retten varmt inntil 24 timer, anbefales det ikke å la retten oppvarmt mer enn i to-tre timer, fordi av og til kan det endre dens smak kvaliteter.

Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer
1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen av multikokeren i samsvar med tilberedningsprogram og sett den inn i kapselen av apparatet. Pass på at alle ingredienser, iberegnet væske, er lenger nede enn maksimum merke på indre overflate. Vær sikker at bollen er plassert jevnt og trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Lukk lokket av multikokeren til du hører smekk. Koble apparatet til strømnettet.
4. Ved å trykke av knappen "Menu/Keep Warm" velg nødvendig tilberedningsprogram (tilsværende indikatoren av programmet skal brenne på skjermen).
5. Hvis automatisk tilberedningstid passer deg ikke, kan du endre den ved å trykke av knappen "Hour" og "Min".
6. Hvis det er nødvendig innstill tiden av forsinket start. Funksjonen "Time Delay" ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".

7. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen "Start" i noen sekunder, til indikaroren av knapper "Start" og "Reheat/Cancel" skal brenne. Programmet begynner å arbeide iberegnet nedtelling av tlberedningstid. På "STEAM" begynner nedtelling etter vann har begynt å koke og når dampen i bollen er nok tett; på "PASTA" — etter vann har begynt å koke, legging av varer og annet trykket av knappen "Start".
8. Hvis det er nødvendig kan du slå av funksjonen av autooppvarming på forhånd, ved å trykke og holde på knappen "Menu/Keep Warm", til indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" slokner. Annet trykket av knappen "Menu/Keep Warm" skal på igjen denne funksjonen. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "YOGURT/DOUGH" и "BREAD".
9. Lydsignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå, avhengig av velget programmet eller aktuelle innstillinger, skal apparatet gå til funksjonen av autooppvarming (indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" brenner) eller til funksjonen av venting (indikatoren av knappen "Start" blinker).
10. For å avskaffe innført programmet, avbryte kokeprosess eller autooppvarming, trykk på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder.



For å få kvalitetsresultat foreslår vi å bruke oppskrifter fra kokeboka "100 oppskrifter" i tillegg til multikokeren REDMOND RMC-M90E, utarbeidet spesielt til denne modellen.



Hvis, etter din mening, du har ikke klart å oppnå gode resultater på ordinære automatiske programmer, bruk universal programmet "MULTICOOK" med utvidet omfang av manuelle innstillinger som åpner store muligheter for dine kokeeksperimenter.

Program "MULTICOOK"

Dette programmet er beregnet på tilberedning av nesten alle retter etter angitt temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTICOOK" kan multikokeren REDMOND RMC-M90E skifte ut mange kjøkkenapparater og skal tillate å tilberede en rett faktisk etter enhver oppskriften, som du er interessert i, lest i gammel kokeboka eller tatt fra Internett. For letthets skyld ved tilberedning ved temperatur inntill 80°C slås funksjonen av oppvarming av. Hvis det er nødvendig kan det slås på med hånden, ved å trykke og holde på knappen "Menu/Keep Warm" i noen sekunder etter starten av tilberedningsprogram, til indikatoren "Reheat/Cancel" brenner.

- Automatisk tilberedningstid på "MULTICOOK" er 15 minutter, automatisk tilberedningstemperatur — 100°C.
- Periode til manuell temperatursregulering (skiftes ved å trykke av knappen "Temperature"): 35°C— 170°C med mellomrom 5°C.
- Periode til manuell tidsregulering: 5 minutter — 12 timer med mellomrom 1 minutt for intervallet til 1 time eller 5 minutter — for intervallet mer enn 1 time.



På "MULTICOOK" er det mulig å tilberede mange forskjellige retter. Bruk kokeboka "100 oppskrifter" fra våre profesjonelle kokker eller spesiell tabellen av anbefalt temperatur for tilberedning av forskjellige retter og varer.

Program "OATMEAL"

Anbefalt for tilberedning av melkegrøt. Automatisk tilberedningstid er 10 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutt til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt.

Programmet "OATMEAL" er anbefalt for tilberedning av grøt med lett pasteurisert skummetmelk. For å unngå at melk koker bort og få nødvendig resultat, anbefales det å gjøre følgende før tilberedning:

- vaske alt kornslag gryn (ris, bokhvetegryn, hirsegryn o.l.), til vann er rent;
- før tilberedning å smøre bollen med smør;
- å overholde proporsjoner strengt, å måle ingredienser i samsvar med tips fra kokeboka; redusere eller øke mengde av ingredienser strengt proporsjonert;
- ved å bruke av helmelk å fortynne den med vann i proporsjon 1:1.

Egenskaper av melk og gryn, avhengig av opprinnelig sted og produsent, kan være forskjellige, og dette påvirker resultater av tilberedning.

Hvis du har ikke klart å oppnå ønsket resultat på "OATMEAL", bruk universal program "MULTICOOK". Optimal tilberedningtemperatur til melkegrøt er 95°C. Mengde av ingredienser og tilberedningstid innstilles i samsvar med oppskriften.

Program "STEW"

Anbefalt for stuing av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 12 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "FRY"

Anbefalt for steking av kjøtt, grønnsaker, fugl, sjømat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt.

Funksjonen "Time Delay" er ikke tilgjengelig.



For ingredienser blir ikke svidd, følg instrukser fra kokeboka og iblant rør om i bollen. Det er tillatt å tilberede ved åpent lokket.

Program "SOUP"

Anbefalt for tilberednings av forskjellige første retter, buljong, også kompotter og drikker. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "STEAM"

Anbefalt for tilberedning av dampede grønnsaker, kjøtt, fisk, dietetiske og vegetarretter, barnemat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

For å koke i dette programmet bruk spesiell beholder (inkludert i sett):

1. Fyll bollen med 600-1000 ml av vann. Fastsett beholder i bollen for dampkoking.
2. Mål og forbered varer i samsvar med oppskriften, legg dem likelig i beholderen og sett inn bollen i kapsel. Vær sikker at bollen trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Følg instrukser p. 3–10 av delen "Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer".



Nedtelling av tilberedningsprogram starter etter vann har begynt å koke og dampen i bollen har blitt nok tykk.

Hvis du bruker ikke automatiske tidsinnstillinger, bruk tabellen med anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampkokte varer.

Program "PASTA"

Anbefales for tilberedning av pasta, pølser, koking av egg osv. Automatisk tilberedningsprogram er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 2 minutter til 20 minutter med mellomrom 1 minutt. Programmet forutsetter å føre vann til koking, legging av ingredienser og deres videre tilberedning. Lydsignal skal informere når vannet koker og det er nødvendig å legge produkter. Nedtelling av tilberedningsprogram skal starte etter annet trykket på "Start".

Funksjonen "Time Delay" er ikke tilgjengelig i dette programmet.



Ved tilberedning av noen produkter (for eksempel, pasta, osv.) produseres skum. For å unngå at det renner ut fra bollen kan du åpne lokket om noen minutter etter legging varer i kokt vannet.

Program "SLOW COOK"

Anbefales for tilberedning av hermetisk kjøtt, melk, oppvarmet og tyknet i stekeovn. Automatisk tilberedningsprogram er 5 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 1 til 8 timer med mellomrom 10 minutter.

Program "BOIL"

Anbefales for tilberedning av grønnsaker og belgplanter. Automatisk tilberedningsprogram er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "BAKE"

Anbefales for baking av sukkerbrød, puddinger, kaker av gjærdeig og butterdeig. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.



For å sjekke ferdighet av sukkerbrød, stikk inn trekjepp i det (tannpirker). Hvis du tar den ut og det er ikke stykker av klistret deig på den— sukkerbrødet er ferdig.

Ved tilberedning av brød anbefales å slå av funksjonen av automatisk oppvarming av retten ved alle tilberedningsstadier.

Program "GRAIN"

Programmet anbefales for koking av luftige grøt av forskjellige typer korn, tilberedning av forskjellig tilbehør. Automatisk tilberedningsprogram er 35 minutt. innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "PILAF"

Programmet er anbefalt for tilberedning av forskjellige typer pilaff, paella. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 1 time 30 minutter med melommrom 10 minutter.

Program "YOGURT/DOUGH"

Ved hjelp av dette programmet kan dere tilberede forskjellige velsmakende og sunne yoghurter hjemme. Automatisk tilberedningsprogram er 8 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 6 til 12 timer med melommrom 10 minutter.

Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.



For å tilberede yoghurter kan du bruke spesiell sett av krukker til yoghurt REDMOND RAM-G1 (skaffes særskilt).

Program "PIZZA"

Anbefalt for tilberedning av pizza. Automatisk tilberedningsprogram er 25 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 1 time med mellomrom 5 minutter.

Program ”BREAD”
Anbefales for baking av forskjellige typer brød av hvetemel og med tillegg av rugmel. Programmet forutsetter full kokeprosess fra deigheving til bake. Automatisk tilberedningsprogram er 3 timer. Manuell innstilling av tilberednings-tid er mulig innen periode fra 1 til 6 timer med mellomrom 10 minutter.

Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.

Ta i betraktning at i løpet av første time av funksjonsarbeidet er det deigheving og etterpå er det baking.

- Før å bruke mel, anbefales det å sikte det for metning av oksygen og fjerning av tilsetninger.
- Anbefales ikke å bruke funksjonen ”Time Delay”, fordi det kan påvirke bakingskvalitet.
- Ikke åpne multikokerslokk til slutten av baking prosess! Av dette avhenger kvalitet av bakt vare.
- For å redusere tid og forenkle tilberedning anbefaler vi å bruke ferdige blandinger for tilberedning av brød.

Program ”DESSERT”
Anbefalt for tilberedning av forskjellige desserter av frukter og bær. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

Program ”QUICK COOK”
Programmet av rask tilberedning av ris, luftige grøt av gryn.

I dette programmet er det ikke tilgjengelig regulering av tilberedningstid og funksjonen ”Time Delay”.

III. EKSTRA MULIGHETER

- Heving av deig
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteking
- Tilberedning av ostemasse, ost
- Pasteurisering av flytende varer
- Oppvarming av barnemat
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettsaker

IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra multikokerstilbehør kan skaffes særskilt. Hvis du har spørsmål som gjelder deres sortiment, skaffelse og forlikelighet med din modell søk råd hos offisiell selger i ditt land.

RAM-CL1 — universale klyper til bolle
Brukes for å ta ut bollen av multikokeren. Kan brukes med multikokere av andre merker.

RHP-M01 — skinke-apparat
Brukes ved tilberedning av skinke, skinkeruller og andre delikatesser av kjøtt, fugl eller fisk med tillegg av forskjel-lige krydder og fyll. Du kan bruke skinke- apparatet i multikokeren, i stekeovn, i konveksjonsovn eller i gryte med tilpassende kapasitet på komfyr.

RAM-FB1 — kurven til frityrsteking
Brukes ved tilberedning av forskjellige varer i kjemevarm eller kokt olje (krityr). Passer alle boller med kapasitet fra 3 liter. Laget av rustfritt stål, har avtakbar håndtak og krok for å fikse ekstra olje på bollen etter tilberedning. Kan brukes med multikokere av andre merker. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

RAM-G1 — sett av krukker til yoghurt med markerte lokk (4 stk.)
Beregnet på tilberedning av forskjellig yoghurt. Krukkere har datomarkører, som tillater å kontrollere holdbarhets-dato. Kan brukes med multikokere av andre merker.

RB-C502 — bollen med keramisk belegg Anato® (Korea)
Kapasitet: 5 liter. Har forhøyd fasthet mot mekaniske skader, perfekte antistick og varmeledende egenskaper, på grunn av det klistrer mat ikke til overflate, stekes godt og stues likelig i løpet av all kokeprosess. Bollen er utarbei-det for mer kvalitetsprosess av BAKE, steking og koking av melkegrøt. Det er mulig å bruke bollen ute multikokeren for oppbevaring av varer og tilberedning av retter i stekeovn Kan vaskes i oppvaskmaskin.

RB-S500 — stål bolle
Kapasitet: 5 liter. Har forhøyd fasthet mot mekaniske skader. Anbefalt for tilberedning av forskjellige supper, kompot-ter, marmelade og syltetøy. Passer forbruk av blender, hjulvisp og andre kjøkkenapparater i denne bollen ved tilbered-ning av grønnsak-, fruktpure og krem supper. Anbefales ikke å bruke for steking. Kan vaskes i oppvaskmaskin.

V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Trekk alltid støpselet ut før rengjøring og vent til apparatet er avkjølet. Ikke bruk stålbørste eller andre gjenstander som lager riper. Ikke bruk sterke rengjøringsmidlerer. Vi anbefaler å rengjøre apparater straks etter bruk.

STOP *Ved rengjøring er det forbudt å bruke slipemidler, vaskesvamper med slipebelegg og kemiske sterke stoffer. Det er forbudt å synke kapselen av apparatet i vann eller sette den under vannsrtøm.*

Før førstegans bruk eller for å fjerne lukt etter tilberedning anbefales å behandle i 15 minutter med halv sitron på ”STEAM”.

Bollen, indre aluminium lokket og dampventil bør du rengjøre etter hver bruk. Bollen kan vaskes i oppvaskmaskin. Til slutt av rengjøring tørk bolles ytre overflate.

For å rengjøre indre aluminium lokket:

1. Åpne lokket av multikokeren.
2. Fra indre side av lokken trykk samtidig to plastheftestifter til senter.
3. Uten anstrengelse, trekk indre aluminium lokket lit til deg og ned, for at det kan løsne fra hoved lokket.
4. Tørk overflater av begge lokk med en fuktig tøy eller klut. Hvis det er nødvendig vask lokket under strøm av vann og bruk midler for oppvask. Bruk av oppvaskmaskin er ikke anbefales.
5. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn aluminium lokket i øverste sprekker, foren det med hoved lokket og trykk litt på heftestifter til du hører smekk. Indre aluminium lokket må fastsettes godt.

Dampventil er fastsett i spesiell holder på øverste apparatets lokket og består av to deler: ytre skive og base. For å rengjøre ventil:

1. Trekk ytre skive ved knasten opp og til deg, som vises på bildet **A4**.
2. På indre side av skive snu hoved delen av ventil mot sola (i retning til ***<open>***) til den stopper og ta den av.
3. Ta ut gummi propert. Vask alle elementer av ventil, ifølge rengjøringsregler.

STOP *Merk! For å unngå deformasjon av gummi av ventil er det forbudt å tvinne og trekke den.*

4. Sett sammen elementer i omvendt orden: sett inn gummi på plass, foren sprekker av ventils hoved del med tilsværende knaster på indre overflate av og snu med sola (i retning til ***<close>***). Sett inn dampventilen i holder på apparatslokket (ytre skive må være over knasten for fjerning).

Kondensat kan produseres ved tilberedning og samler seg på denne modellen i spesiell rille på kapsel rundt bollen og renner ut til beholderen, som ligger på bakdelen av apparatet.

1. Åpne lokket, ta ut bollen. Hvis det er nødvendig løft litt den forreste delen av multikokeren, for at kondensat renner fullt ut til beholderen.
2. Ta av beholder, ved å trekke den litt til degi knasten.
3. Slå ut kondensat. Vask beholder og sett den inn på plass.
4. Fjern rester av kondensat rundt bollen ved hjelp av kjøkkenklut.

VI. TIPS FOR TILBEREDNING

Feil ved tilberedning og løsning

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsak og løsning.

RETTEN ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordent-lig, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	• Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig. • Lukk lokket til du hører smekk. Vær sikker at ingenting forstyrrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke defomert.
Bollen og varmeelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	• Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bunnen. • Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten.
• Uheldig valget av ingredienser. Denne ingredien-sene passer ikke tilberedning etter din velget måte eller du valgte galt tilberedningsprogram. • Ingrediensene er skåret i store stykker, felles pro-porsjoner av produkter er brutt. • Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid. • Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til til-beredning i denne multikokeren.	• Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Bruk oppskriftene, som du kan stole på. • Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.

Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig damps tetthet.		Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosess.
Ved steking:	Du fylte i bollen for mye olje	• Ved vannlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn belegg. • Ved frityrsteking følg instruksjoner av tilsværende oppskriften.
	Overskudd av væte i bollen	Ikke lukk lokket av multikokeren ved å steke, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tine dypfryste varer før steking og slå ut vann av dem.
Ved koking: koking abort av buljong ved å koke av varer med forhøyd surhetsgrad.		Noen varer krever spesiell bearbeiding før koking: vasking, sauteing osv. Følg tips av din velget oppskrift.
Ved baking (deig er ikke bakt):	Under deigheving klistret deig til indre lokket og sperret dampventil.	Legg deig av mindre mengde.
	Du la for mye deig I bollen.	Ta ut bakverk fra bollen, snu og sett inn I bollen igjen, etterpå fotsett å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legg i bollen deig av mindre mengde.

VARE VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produktet eller ved innstilling (telling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til velget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

VARE KOKER BORT

Ved koking av melkegrøt koker melk bort .	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av prodiksjon. Vi anbefaler å bruke kun ultrapasteurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkevann.
• Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig(vasket dårlig osv.) • Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet	• Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips. • Gryn, kjøtt, fisk og sjømat må alltid vaskes til vannet er rent.

RETTEN BLIR SVIDD

• Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat. • Anti-stick belegg av bollen er skadet	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick belegg har ikke skader.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskfiften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.
Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snuddetilberedet varer sent.	Ved ordinær steking fyll litt olje i bollen — for at den dekker bunnen av bollen med tynn belegg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I løpet av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.
Ved koking: det er for lite væske i bollen (proporsjoner av ingredienser er ikke fuglt).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad deig smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylle olje i bollen!).

VARE TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordiær steking rør om retten ikke oftere enn hver 5–7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

BAKVERK VAR FUKTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir eksta væske (saftige grønnsaker eller frukter, frosne bær, rømme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning. Hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autooppvarming.

BAKVERK HEVDE IKKE

Egg med sukker var dårlig vispet.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.
Deig ble stående med hevemiddel for lenge.	
Du siktet ikke mel eller eltet deig dårlig.	
Feil ved legging av ingredienser.	
Din velget oppskrift passer ikke BAKE i denne modellen av multikokeren.	

I noen multikokere REDMOND på "STEW" og "SOUP" ved mangel av væske i bollen virker beskyttelse system mot overoppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autooppvarming.

Anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampkokte varer

Nr.	Produkt	Vekt, g. (mengde)	Vannmengde, ml	Tilberedningstid, min
1	Svine/ oksefilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fårefilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kyllingfilet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeller/ kjøttkaker	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10/15
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatreker (skrelte, kokende-frosne)	500	500	5
7	Potet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Gulrøtter (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Rødbet (i terninger 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 time 10 min
10	Grønnsaker (dypfryste)	500	500	10
11	Egg	3 stk.	500	10

Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt , også av deres smak.

Tips for bruk av temperatur innstillinger i programmet "MULTICOOK"

Nr.	Arbeidstemperatur	Tips for bruk (se også i kokeboka)
1	35°C	Heving ad deig, tilberedning av eddik
2	40°C	Tilberedning av yoghurt
3	45°C	Syring
4	50°C	Gjæring
5	55°C	Tilberedning av fløtekaramell
6	60°C	Tilberedning av grønn te, barnemat
7	65°C	Koking av kjøtt i vakuum emballasje
8	70°C	Tilberedning av punsj
9	75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te
10	80°C	Tilberedning av gløgg
11	85°C	Tilberedning av ostemasse eller retter som krever en lang tilberedningstid
12	90°C	Tilberedning av rød te
13	95°C	Tilberedning av melkegrøt
14	100°C	Tilberedning av marengs, syltetøy
15	105°C	Tilberedning av aspik

Nr.	Arbeidstemperatur	Tips for bruk (se også i kokeboka)
16	110°C	Sterilisering
17	115°C	Tilberedning av sukker sirup
18	120°C	Tilberedning av eisbein
19	125°C	Tilberedning av stuet kjøtt
20	130°C	Tilberedning av pudding
21	135°C	Steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
22	140°C	Røyking
23	145°C	Baking av grønnsaker og fisk i folie
24	150°C	Baking av kjøtt i folie
25	155°C	Steking av varer av gjærdeig
26	160°C	Steking av fugl
27	165°C	Steking av stek
28	170°C	Frityrsteking (pommes frites, kylling nuggets o. l.)

Oppsummering tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Program	Tips for bruk	Tilberedninstidr automatisk	Tilberednings periode/ mellomrom	Forsinket start, time	Venting-på utgang til arbeidsfunksjon	Auto oppvarming
MULTICOOK	Tilberedning av forskjellige retter med mulighet for å innstille temperatur og tilberedningstid	15 min	5 min – 1 time / 1 min 1 time– 12 timer / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt	10 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, tilbehør og retter med flere ingredienser	1 time	20 min – 12 timer / 5 min	+	–	+
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og retter med flere ingredienser	15 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Tilberedning av buljong, grønnsak- og kalde supper supper med smakstilsetninger	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	+	–	+
STEAM	Tilberedning av dampet kjøtt, fisk, grønnsaker og andre varer	15 min	5 min – 2 timer / 5 min	+	+	+
PASTA	Tilberedning av makaroniprodukter av forskjellige typer hvete; koking av pølser og annen ferdigmat	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Tilberedning av melk oppvarmet og tyknet i stekeovn, hermetisk kjøtt, eisbein, aspik, kjøtt/fisk i gele	5 timer	1 time – 8 timer / 10 min	+	–	+
BOIL	Koking av grønnsaker og belgplanter	40 min	5 min – 2 timer / 5 min	+	–	+
BAKE	Baking av rosinkaker, sukkerbrød, puddinger, kaker av gjærdeig og butterdeig	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	+	–	+
GRAIN	Tilberedning av forsjkellige gryn og tilbehør. Koking av luftige vanngrøtt	35 min	5 min – 4 timer / 5 min	+	–	+
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaff (med kjøtt, fisk, fugl, grønnsaker)	1 time	20 min – 1 time 30 min / 10 min	+	–	+
YOGURT/ DOUGH	Tilberedning av forskjellige typer yoghurt	8 timer	6 timer – 12 timer / 10 min	+	–	–
PIZZA	Tilberedning av pizza	25 min	20 min – 1 time / 5 min	+	–	+
BREAD	Tilberedning av brød av rug og hvetemel (iberegnet fase av deigheving)	3 timer	1 time – 6 timer / 10 min	+	–	–
DESSERT	Tilberedning av forskjellige desserter av ferske frukter og bær	1 time	5 min – 4 timer / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Rask tilberedning av ris, luftige vanngrøt	30 min	–	–	–	+

VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER

Melding om feil på skjermen	Mulige skader	Løsning av feil
E1 – E3	Systems feil, det er mulig at kontroll kort er skadet eller varmeelement.	Koble ut apparatet fra strømnettet, la det være avkjølt. Lukk lokket tett, koble apparatet til strømnettet igjen. Hvis ved annen kobling problemet løses ikke, henstill til autorisert servicesenter.

Skade	Mulig årsak	Løsning av skader
Slås ikke på.	Det er ikke forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet.
Retten tilberedes altfor lenge.	Svikt i forsyning fra strømnettet.	Sjekk spenning i strømnettet..
	Det er fremmed gjenstand mellom bollen og varmeelement.	Fjern fremmed ting.
	Bollen er sett ujevnt i kapselen av multikokeren.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.
	Varmeelementen er skitten.	Slå apparatet av strømnettet, la det bli avkjølt. Rengjør varmeelement.

VIII. GARANTI

Denne garantien gjelder produktet på 2 år fra kjøpsdato. Under garantitid må produsenten fjerne alle fabrikksdefekter, forårsaket av utilstrekkelig kvalitet av materialer eller sammenseting, byttelse av detaljer eller byttelse av hele produkt, ved hjelp av reparasjon, . Garantien er kun gyldig i tilfellet, hvis kjøpsdatoen er bekreftet av seglet av butikken og underskriften av ekpeditøren på original garantibeviset. Denne gharantien er gyldig i tilfellet, hvis produktet var brukt i samsvar med bruksanvisning, var ikke reparert, demontert og skadet som resultat av dårlig behandlingen, og full oppbygging av produktet er oppbevart. Denne garantien gjelder ikke naturlig levetid og utgiftsmaterialer (filtrer, lyspærer, keramiske og teflon belegg, pakkinger osv).

Produktens levetid og garantiperiode begynner fra og med salgstidspunktet, eller, om salgsdatoen er ukjent eller umulig å fastslå, fra og med produksjonsdatoen.

For produksjonsdato vennligst se ID-etiketten på rammeverket der serienummeret er angitt. Serienummeret består av 13 symboler, der det 6 og det 7 symbolet sammen står for måneden og det 8 symbolet står for året på produksjon.

Levetid av apparatett, angitt av produsenten er 5 år fra kjøpsdato på den betingelse at, at apparatet er brukt i samsvar med denne bruksanvisningen og brukt tekniske standarder.

Emballasje, bruksanvisningen og apparatet må kastes i samsvar med lokale programmet om bearbeiding av avfall. Ikke kast slike produkter sammen med vannlig husholdningsavfall.

Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.

- Denna elektrisk apparat är en multifunktionsanordningför att tillaga mat i levnadsförhållanden och kan användas i lägenheter, hus på landet, hotellrum, servicerum av affärer, kontor eller andra likadana ställen där villkor inte är industriella. Industriell eller någon annan användning som är avsedd för speciellt ändamål räknas som brott mot villkor av vederbörlig användning av apparaten. I detta fall avsäger tillverkaren sig ansvaret för möjliga konsekvenser.
- Innann du kopplar varan till elnätet, kontrolera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningssladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlägningssladd, se till att den är också jordad.

Obs! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

Kom ihåg! Oavsiktiga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedlbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetetsgång.

Detta kan leda till överhettning och skador på varan.

- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Förlj noga rensningsinstruktioner!

Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till sådana personer som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen får inte utföras av barn utan tillsyn av de vuxna.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbet skall utföras av auktoriserad service center. Oproffesionelt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

Tekniska egenskaper

Model RMC-M90E
Effekt .... 860 W
Spänning .... 220–240 V, 50 Hz
Skålens volym .... 5 l
Beläggning av skålens yta .... non-stick, keramisk ANATO® (Korean)
LED-displayen .... finns, färg
3D-uppvärmning .... finns

Program

1. MULTICOOK (MULTI-KOCK)
2. OATMEAL (MJÖLKGRÖT)
3. STEW (STUVNING)
4. FRY (STEKNING)
5. SOUP (SOPPA)
6. STEAM (ÅNGKOKNING)
7. PASTA
8. SLOW COOK (LÅNGSAM KOKNING)
9. BOIL (KOKNING)
10. BAKE (BAKNING)
11. GRAIN (GRYN)
12. PILAF
13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEG)
14. PIZZA
15. BREAD (BRÖD)
16. DESSERT (EFTERRÄTT)
17. QUICK COOK (SNABBKOKNING)

Funktioner

Upprätthållande av värme
av färdiga rätter (autouppvärmning) .... upp till 24 timmar
Förhands avstängning av autouppvärmning .... finns
Uppvärmning .... upp till 24 timmar
Uppskjuten start .... upp till 24 timmar, 2 timers

Utrustning

Multikokare .... 1 st.
Skål RB-C512 .... 1 st.
Behållare för ångkokning .... 1 st.
Korg med hantag för fritering .... 1 st.
Måttbägare .... 1 st.
Slev .... 1 st.
Platt sked .... 1 st.
Boken "100 recept" .... 1 st.
Hållaren för sked/slev .... 1 st.
Bruksanvisning .... 1 st.
Servicebok .... 1 st.
Elsladd .... 1 st.

Tillverkaren har rätt att införa ändringar i design, utrustning, tekniska egenskaper i samband med förbättringsarbeten, utan att meddela om det.

Multikokare anordning RMC-M90E A1

1. Ett lock
2. Avtagbar innemlock
3. Skål
4. Knapp för att öppna locket
5. LED Kontrollpanel
6. Kroppen
7. Bärhandtag
8. Avtagbar ångventil
9. Platt sked
10. Slev
11. Måttbägare
12. En behållare för ångkokning
13. Korg för fritering
14. Hållaren för sked/slev

Kontrolpanel A2

Multikokare REDMOND RMC-M90E är utrustad med pekpanel med multifunktionel färg LED.

1. "Reheat/Cancel" ("Upprätthållande av värme/Annulering") — anslutning och bortkoppling av uppvärmning, avbrytning av tillagnings program, nollställning av inställningar.
2. "Time Delay" ("Uppskjuten start") — inställning för uppskjuten start.

SWE

3. ”Temperature” (”Temperatur”) — inställning av tillagningstemperatur i programmet ”MULTICOOK”.
4. ”Hour” (”Timmar”) — tidinställning, val av ”timmar” för inställning av tillagningstid och inställnng av uppskjuten start.
5. ”Min” (”Minuter”) — tidinställning, val av ”minuter” för inställning av tillagningstid och inställnng av uppskjuten start.
6. ”Quick cook” (”Snabbkokning”) – start av programmet ”QUICK COOK”.
7. ”Menu/Keep Warm" (”Menu/Autouppvärmning”) — val av tillagningsprogram; förinstallerad avstängning av autouppvärmning.
8. ”Start” – start av valt program.
9. Displayen

Displayen A3

1. Indikatorn av automatiska program ”QUICK COOK”.
2. Indikatorn av tillagningsprogram/ uppvärmning.
3. Indikatorn av tillagningssteg
4. Indikatorn av inställerad temperatur i programmet ”MULTICOOK”.
5. Indikatorn av funktionen ”Time Delay”
6. Indikatorn av Timer
7. Timern.
8. Indikatorn av den valda automatiska tillagningsprogram.

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa förskitigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienumret.

Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantiservice.

Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fel på varan. I detta fall utför varans rensning.

OBs! Det är förbjudet att använda varan vid minsta fel!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inför starten

Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Inställning av tillagningstid

I multikokaren REDMOND RMC-M90E kan du självständigt ställa in tillagningstiden för alla program (förutom programmet ”QUICK COOK”) . Inställningssteg och tidsgränser beror på vald program. För att ändra tiden:

1. Efter programval – ställ in timvärde genom att trycka på knappen ”Hour”. För en snabb ändring av timvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
2. Ställ in minutvärde genom att trycka på knappen ”Min”. För en snabb ändring av minutvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
3. Om ni behöver ställa in tillagningstid som är kortare än en timme, tryck på knappen ”Hour”. för att nollställa timvärdet. Sedan ställ in önskat antla minuter med hjälp av knappen ”Min”.
4. Efter att ni är klara med inställningen av tillagningstid (displayen fortsätter att blinka) gå över till nästa steg i vält program. För att annulera gjorda inställningar tryck knappen ”Reheat/Cancel”, sedan för in valt programm en gång till.

Vid manuel inställning av tillagningstid ta med i beräkningen den möjliga intervall och inställningssteg som är fabriks inprogrammerade i valda program.

För din bekvämlighet, börjar tidsintervallen för manuel inställning i olika program från det minimala värde. Detta tillåter förlängning av programtid, om rätten inte hinner lagas färdigt.

I vissa program, börjar nedräkning av tillagningstid bara efter den nödvändigf temperatur uppnås. Till exempel om man häller in kallt vatten och väljer programmet ”STEAM”, ställer in tillagningstiden på 5 minuter, startar programet bara efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tätt.

I programmet ”PASTA” börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka och man har tryckt knappen ”Start” en gång till.

Funktion ”Time Delay” (”Uppskjuten start”)

Funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilken rätten skall vara färdig (programtid inberäknad). Du kan ställa in tiden mellan 10 minuter och 24 timmar med inställningssteg på 10 minuter. Tänk på att den inställda tiden skall vara längre än den inställda tillagningstid, annars startar programmet direkt efter du tryckt på knappen ”Start”.

Du kan ställa in tid för uppskujten start efter valet av program, inställningen av temperatur och inställningen av tillagningstid.

1. Genom att trycka knappen ”Time Delay”, ställ in tiden för uppskjuten start. ”Time Delay” börjar lysa på displayen och timern börjar blinka.
2. Genom att trycka på knappen ”Hour” installera önskad timvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
3. Genom att tryck på knappen ”Min” installera önskat minutvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
4. Vid behov att ställa in tillagningstid för kortare än en timme, tryck på knappen ”Hour” tills timvärdet annuleras. Sedan tryck på knappen ”Min” för att installera önskat antal minuter.
5. För att annulera inställningarna tryck på knappen ”Reheat/Cancel” och ställ in tillagningsprogram på nytt.
6. Efter tidsinställningen håll knappen ”Start” intryckt i några sekunder. Indikatorn ”Time Delay” börjar lysa, programmet och nedräkning av tiden startar.
7. Efter den inställda tiden har gått är rätten färdig. Efter programmets slut startar autouppvärmningen automatiskt och indikatorn ”Reheat/Cancel” börjar lysa.
8. För att stänga av autouppvärmningen , tryck på knappen ”Reheat/Cancel”. Indikatorn slocknar.

Användning av funktion ”Time Delay” är möjligt för alla program, förutom program ”FRY”, ”PASTA” och ”QUICK COOK”..

Det rekomenderas icke att skjuta upp programstart om det finns mjölk eller andra färskvaror (ägg, kött, ost osv.) bland ingredienserna.

Vid tidinställningar i funktion ”Time Delay” måste man tänka på att i programmet ”STEAM” börjar tidnedräkning bara efter uppnått förinstallerat värme (efter att vattnet börjat koka).

Upprätthållande av värme för färdiga rätter ”Keep Warm" (autouppvärmning)

Startas automatisk direkt efter matlagningsprogrammets slut och kan upprätthålla 70-75 graders värme i 24 timmar. ”Reheat/Cancel” knappens indikator lyser, displayen visar tidnedräkning.

För att stänga av håll knappen ”Reheat/Cancel” intryckt, indikatorn kommer att slockna då.

Förinstallerad avstängning av autouppvärmning

Att autouppvärmningen startar direkt efter matlagningsprogrammets slut är inte alltid önskvärt. Därför finns det möjligthet för förinstallerad avstängning av denna funktion i multikokaren REDMOND RMC-M90E . Tryck knappen ”Menu/Keep Warm", indikatorn ”Reheat/Cancel” slocknar. För att starta autouppvärmning igen, tryck knapppen ”Menu/Keep Warm" en gång till (indikatorn ”Reheat/Cancel” börjar lysa).

Uppvärmning av rätter

Multikokaren REDMOND RMC-M90E kan användas för uppvärmning av kalla rätter.

- Lägg maträtter i skålen och ställ in den i multikokaren.
- Stäng locket och koppla im sladden.
- Tryck och håll intryckt knappen ”Reheat/Cancel” i några sekunder tills du hör en ljudsignal. Indikatorn börjar lysa på displayen och knappen lyser. Timern börjar räkna tiden för uppvärmning..

Multiberedaren värmer upp rätten till 70-75 grader och kan hålla upp värmen i 24 timmar. För att stänga av – tryck på knappen ”Reheat/Cancel”, och håll den intryckt tills knappens indikatorn slocknar.

Trots att multimatberedaren kan upprätthålla värmen i 24 timmar, är det inte att rekomendera att låta rätten stå på värmen längre än 2-3 timmar, annars är det risken att smaken blir påverkas.

Gemensam anordning för användning av autoprogram

1. Förberedd (mät up) nödvändiga ingredienser.
2. Placera ingredienserna i skålen (enligt matlagnings program) och fäst skålen i multikokaren. Se till att alla ingredienser inklusive vätska ej överskrider "MAX" markeringen i skålen. Se till att skålen är fixerad rätt och står ordentlig på värmeplattan.
3. Stäng locket tills du hör ett klick. Koppla in sladden
4. Med hjälp av ”Menu/Keep Warm" knappen välj önskat program (Program indikatorn kommer att lysa på displayen)
5. Du kan ändra den inställda standardtid genom att trycka på knappar ”Hour” och ”Min”.
6. Vid behov installer tid för uppskjuten start. Detta är inte tillgänlig för program ”FRY”, ”PASTA” och ”QUICK COOK”.
7. För programstart tryck på knappen ”Start” och håll den intryckt i några sekunder. Indikatorerna för knapparna ”Start” och ”Reheat/Cancel” börjar lysa . Programmet startar och nedräkningen börjar. I program ”STEAM” börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tätt; i program ”PASTA” — efter att vattnet börjat koka i skålen, insättning av matvaror och tryckning på ”Start” knappen en gång till.
8. Vid behov kan du stänga av autouppvärmning i förväg genom att hålla knappen ”Menu/Keep Warm" intryckt, tills indikatorn ”Reheat/Cancel” slocknar. Tryck på knappen ”Menu/Keep Warm" en gång till om du vill sätta på funktionen igen. Autouppvärmning är ej tillgänglig i program ”YOGURT/DOUGH” och ”BREAD”
9. När det valda matlagningsprogram är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multikokaren att koppla in det automatiska upprätthållande av värme(knappen ”Reheat/Cancel” lyser).
10. För att stänga av programmet, avbryta det eller avbryta upprätthållande av värme, håll knappen ”Reheat/Cancel” intryckt.

För att uppnå ett bra resultat, rekomenderas att du läser igenom receptbok ”100 recept”, som vi utarbetade specielt för multikokaren REDMOND RMC-M90E.

Om ni tycker, att ni ej upnår ett bra resultat med vanliga program, använd programmet ”MULTICOOK” som har utökade möjligeter för dina mest kreativa matlagningsexperiment.

Program ”MULTICOOK”
Detta program är beräknad för tillagning av praktisk taget alla rätter med självinställda tillagningstid och temperatur. Tack vare program ”MULTICOOK”, kan multikokaren REDMOND RMC-M90E ersätta mängder av köksapparater och tillåter dig att laga rätter, enligt vilka som helst recept. Oavsett om de är tagna från Internet eller står skrivna i en gammal kokbok.

Om tillagningstemperaturen är lägre än 80 grader, är autouppvärmningen avstängt. Vid behov kan man sätta på den manuellt. Efter programstart, tryck ”Menu/Keep Warm" knappen, håll intryckt i några sekunder, så börjar indikatorn ”Reheat/Cancel” lysa.

- Förvalsinstallerad tillagningstid i ”MULTICOOK” är 15 minuter. Förvalsinstallerad temperatur är 100 grader.
- Manuel justering av tillagningstemperatur (ändras med hjälp av knappen ”Temperature”) är mjöligt mellan 35°C och 170°C, inställningssteg 5°C.
- Möjlighet att programera tiden från 5 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 1 minut för tiden upp till 1 timme och för tiden upp til 12 timmar inställningssteg är 5 minuter.

Med hjälp av programmet ”MULTICOOK” kan man laga en mängd olika rätter. Läs boken ”100 recept”, författad av våra proffessionela kockar. Den har även en speciel tabel med rekommenderade temperatur för tillagning av olika rätter och matvaror.

Program ”OATMEAL”
Rekommenderas för tillagning av mjölkgröt. Inprogrammerad tillagningstid är 10 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 1 timmer 30 minuter. Inställningssteg är 1 minut.

Programmet ”OATMEAL” är gjort för att laga gröt med lågfett mjölk. För att undvika att mjölken kokar över och uppnå önskat resultat, gör följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc)
- Smörj skålen med smör;
- Ta exact den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/ utöka mängden, skall man göra det proportionellt.
- Vid användning av 3-6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.

Mjölkens och grynens kvalite kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Om önskat resultat har inte blivit uppnått med hjälp av programmet ”OATMEAL”, använd det universiella program ”MULTICOOK”. Det optimala temperatur för tillagning av mjölkgröt är 95 grader. Tillagningstid och ingredienser skall vara enligt receptet.

Program ”STEW”
Rekommenderas för stuvning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programera in tiden från 20 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

Program ”FRY”
Rekommenderas för stekning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter etc. Inprogrammerad tillagningstid är 15 minuter. Möjlighet att programera in tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg – 1 minut.

Funktionen ”Time Delay” är inte tillgänglig i detta program.

För att ingridienserna inte fastnade brändes vid botten, följ anvisningarna i receptboken och rör om ingredienserna då och då. Det är tillåtet att laga med locket öppet..

Program ”SOUP”
Rekomendera för tillagningen av olika soppor och buljong och även kompott och frukdrycker. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programera in tiden från 20 minuter till 8 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

Program ”STEAM”
Rekommenderas för ångkokning av grönsaker, kött, fisk, diet-och vegetariska rätter, barnmat. Inprogrammerad tid är 15 minuter. Möjlighet att programera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

För tillagning i detta program finns en speciel behållare (ingår i setet).

1. Fyll skålen med 600–1000 ml av vatten. Ställ behållaren i skålen.
2. Mät och förberedd matvaror enligt receptet. Lägg matvarorna i behållaren (fördela dem jämnt) och installera skålen i multikokaren. Se till att skålen är fastfixerad vid värmeplattan.
3. Följ anvisningar skrivna i punkt 3-10 i kapitlet ”Gemensam anordning för använding av autoprogram”.

Tidnedräkningen börjar efter att vattnet börjat koka och ångan blir tillräkligt kompakt. Om du inte vill ha automatiska installeringar, se den rekommenderade tiden för ångkokning av olika matvaror i tabellen.

Program ”PASTA”
Rekomenderas för tillagning av pasta, ravioli, korv, ägg etc. Inprogrammerad tillagningstid är 8 minuter. Det är möjligt att programera in tiden från 2 minuter till 20 minuter. Inställningssteg är 1 minut. Programmet förutsätter kokning av vatten, inläggning av ingredienserna och tillagningen. När vattnet börjar koka, hörs ljudsignal. Nedräkning av tiden börjar efter att knappen ”Start” trycks en gång till. Funktionen ”Time Delay” är inte tillgänglig i detta program.

Vid tillagning av vissa matvaror (pasta, ravioli) kan skummet tilkomma. För att gardera sig från utflödet kan man ta bort locket några minuter efter inläggningen av ingredienser..

Program ”SLOW COOK”
Rekomenderas för tillagning av köttstuvning och ugnsmjölk. Inprogrammerad tillagningstid är 5 timmar. Det är möjligt att programera in tiden från 1 timme till 8 timmar. Inställningssteg är 10 minuter.

Program ”BOIL”
Rekomenderas att tillaga grönsaker och bönor. Inprogrammerad tillagningstid är 40 minuter. Det är möjligt att programera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

Program ”BAKE”
Rekomenderas för baknig av sockerkakor, ostkakor, piroger (både av sur och smördeg). Inprogrammerad tillagningstid är 1 timme. Det är möjligt att programera in tiden från 20 minuter till 8 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

Du kan kontrollera att sockerkakan är färdig, genom att sticka in en tandpetare. Om ingenting fastnar på den – är sockerkakan klar. Vid tillagning av bröd rekomenderas att stänga av funktionen ”Keep Warm”.

Program ”GRAIN”
Programmet rekomenderas för att tillaga olika gryn och garneringar. Inprogrammerad tillagningstid är 35 minuter. Det är möjligt att programera in tiden från 5 minuter till 4 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

Program ”PILAF”
Programmet rekomenderas för tillagning av olika slags pilaf, paella. Inprogrammerad tillagningstid är 1 timme. Det är möjligt att programera in tiden från 20 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg är 10 minuter.

Program ”YOGURT/DOUGH”
Med hjälp av detta program kan du laga olika goda och nytiga yogurtar hemma hos sig. Inprogrammerad tillagningstid är 8 timmar. Det är möjligt att programera in tiden från 6 till 12 timmar. Inställningssteg är 10 minuter.

Funktionen autouppvärmning är ej tillgänglig här.

När du lägger in ingredienserna, se till att att de inte skall överskrida markeringen ½ på innersta ytan av skålen.

För tillagning av yogurtar kan ni använda det speciella set av burkar REDMOND RAM-G1 (köpes separat).

Program ”PIZZA”
Rekomenderas för tillagning av pizza. Inprogrammerad tillagningstid är 25 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 1 timme. Inställningssteg är 5 minuter.

Program ”BREAD”
Rekomenderas för bakning av olika vetebröd med tillsats av rågmjöl. Programmet inberäknar hela processen, från jäsning till bakning. Inprogrammerad tillagningstid är 3 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 1 till 6 timmar med inställningssteg 10 minuter.

Funktionen autouppvärmning är inte tillgänglig i detta program.

När du lägger in ingredienserna, se till att att de inte skall överskrida markeringen ½ på innersta ytan av skålen. Tänk på att under 1 timmen så är det jäsningen och sedan börjar bakningen.

- Innan du lägger in mjölen, är det rekommenderat att sålla den för att berika den med oxygen och ta bort föroreningar.
- Det är icke att rekomendera att använda funktionen ”Time Delay”, eftersom det kan påverka bakningskvalitet.
- Öppna inte multikokarens lock tills bakningsprocessen är klar! Bakningskvalitet beror på det!
- För att spara tiden och förenkla processen rekomenderas att använda speciella blandningar för brödbakning!

Program ”DESSERT”
Rekomenderas för tillagning av frukt och bär-efterrätter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 4 timmar med inställningssteg 5 minuter.

Program ”QUICK COOK”
Programmet för snabb tillagning av ris, gryn och gröt på vatten.

Tidinställnings funktion och ”Time Delay” är inte tillgängliga i detta program.

III. EXTRA MÖJLIGHETER

- Jäsning av det
- Fondu
- Fritering
- Tillagning av keso och ost
- Pastorisering av flyttande matvaror
- Uppvärmning av barnmat
- Sterilisering

IV. EXTRA TILLBEHÖR

Extra tillbehör till multikokaren kan köpas separat. För att få all nödvändig information om sortimentet och möjligheter till användning, v.g. vänd dig till din lokala återförsäljare.

RAM-CL1 — universiell tång
Tillverkad för komfortabel bortplockning av skålen från multiberedaren. Passar till multikokare av andra märken också.

RHP-M01 — delikatesberedare
Konstruerad för tillagning av skinka, rulle och andra delikatesser av kött, fågel eller fisk. Med tillsättning av olika kryddor. Du kan använda delikatessberedaren i multikokaren, ugnen, aerogrillen eller i en kastrull på spisen.

RAM-FB1 — korg för fritering
Används för fritering av olika matvaror. Passar till alla skålar med volym från 3 liter. Tillverkad av rostfritt stål, har avtagbara handtag och fixeringskrok för fixering i skålen, för att hälla ut överskottsolja. Passar för alla skålar, med volym mer än 3 liter. Möjligt att använda i multikokare av andra märken. Möjligt att diska i diskmaskin.

RAM-G1 — burkset för yogurt med markeringar på locket (4 st.)
För tillagning av yogurtar. Burkar har datummarkeringar som gör det lätt att se när förvaringstiden börjar lida mot slutet. Möjligt att använda i multikokare av andra märken.

RB-C502 — skål med keramisk behandlad yta, tillverkad av företaget Anato® (Korea)
Volym 5 liter. Har väldigt tålig yta (speciellt mot mekaniska skador), hög värmelednings förmåga och är non-stick. Tack vare det, fastnar inte maten på ytan och blir välgenomstekt. Skålen är utarbetat för att höja kvälitet på bakning, stekning och koknig av gröt. Det är möjligt att använda skålen separat för förvaring av matvaror och matlagning i ugnen. Möjligt att diska i diskmaskin.

RB-S500 — stål skål
Volym 5 liter. Väldigt tålig mot skador. Rekomenderas för tillagning av soppor, syltning. Kan användas vid blandning för tillagning av frukt och grönsaks pureer, och krämsoppor. Rekomenderas ej för stekning. Tillåtet att diska i diskmaskin.

V. RENSNING OCH UNDERHÅLL

Innan du skall rengöra multikokaren, se till att den är bortkopplad från elnätet och väl avkyld. Använd en mjuk trasa och icke-slipande diskmedel. Vi råder att rengöra varan direkt efter användning.

STOP *Det är absolut FÖRBJUDET att använda slipande diskmedel, slipande svamp, kemisk kemiska medel. Det är förbjudet att sänka multikokaren i vattnet eller ställa den under rinnande vatten.*

Inför första användning eller för att ta bort otrevlig lukt, rekomenderas att ångkoka en halv citron (program "STEAM").

Multikokarens kropp rengörs vid behov. Skålen, den avtagbara ångventilen och innersta locket bör rensas efter varje användning. Det är möjlligt att rengöra i diskmaskin. Efter rengöring torkas rent.

För rengöring av innersta locket:

1. Öppna locket av multikokaren .
2. På innersta sidan av locket, tryck samtidigt på 2 plastic fixeringar.
3. Dra aluminium locket mot dig och ned, så att den lossnar från huvudlocket. Du skall kunna göra det utan ansträngning.
4. Torka båda lockens ytor med fuktig trasa. Vid behov använd vatten och diskmedel. Diskning i diskmaskin bör undvikas.
5. Sätt in aluminiumlocket i tapphål, sammanställ det med huvudlocket och tryck lätt på fixeringsanordningar, tills du hör ett lätt klick. Aluminiumlocket skall sitta fast.

Den avtagbara ångventil finns på huvulocket. Den består av skivan och basen. För att rengöra det:

1. Ta varsamt bort ångventilens lock genom att dra den upp och mot sig **A4**.
2. Vrid fixeringsanordning, som finns i nedersta delen av ångventilen motsols (mot ***<open>***) och ta av den.
3. Varsamt ta ut gummiinfogning. Rengöra alla ventilens delar enligt rengöringsregler.

STOP *Obs! För att undvika skador på gummiinfogningen är det förbjudet att dra den eller böja på den.*

4. Efter rengöringen, sätt tillbaka gumminfogningen i fixeringsanordning, sammanställ och vrid den medsols (mot ***<close>***). Sätt in ångventilen i locket (ytterskivan skall vara placerad ovanpå frigöringsavsatsen

Kondensation kan uppstå vid matlagning. Denna modell har en speciell ränna där kondesaten samlas och sedan rinner i behållare, placerad på baksidan.

1. Öppna locket. Ta ut skålen. Vid behov lyft framre delen av multikokaren, så att kondensaten fullständigt rinner ner i behållare.
2. Ta ut behållaren genom att lätt dra den mot sig.
3. Häll ut kondensaten. Rengör behållaren och sätt tillbaka den
4. Kondensaten som blir kvar i rännilen runt skålen torkas bort med servett.

VI. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsak och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker		Vad skall man göra
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.		• Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. • När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformerat.
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt.		Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.
• Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program. • Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. • Ni har felberäkanat och felinställt tillagningstid. • Receptet valt av dig passar inte för tillagnng i denna multikokare.		• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. • Använd recept som du kan lita på. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt tätthet av ångan.		Häll i rätt (rekomenderat av receptet) volum av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.
Vid stekning:	Du hällde för mycket olja i skålen	• Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten. • Vid fritering, följ anvisningar i valda recept.
	För mycket fukt i skålen	Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.		Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.
Vid bakning (smeten är fuktig):	Under jäsningen, har smeten täppt till ångventillen	Lägg smeten i skålen i mindre mängder.
	Ni la in för mycket smet i skålen	Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.

MATVARAN BLEV ÖVERKOKT

• Du valde fel typ av matvaran. Eller felberäknade du inställning av tillagningstid. • Ingredienserna är skurna i för små bitar.	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmning. Om i varans model finns funktion för inprogrammerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut.	Mjölkens kvalite och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten.
• Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). • Antigen valde du fel typ av matvaran eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. • Gryn, kött, fisk och sjöfrukter skall alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

• Skålen var dåligt rensad efter förgående matlagning. • Skålens non-stick beläggning är skadad.	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.

Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna model.
Vid stekning: du glömde att hälla i olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	• Vid vanlig stekning häll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten. • För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen , öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllda.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du häller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (häll inte olja i skålen)

MATVARAN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om rätten inte oftare än varje 5–7 minut.
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna model.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov , kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autouppvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker var dåligt vispade	• Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. • Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggnig i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	
Du har siktat mjölen dåligt eller blandat smeten fel	
Fel inläggning av ingredienserna.	
Receptet, valt av dig, passar inte till bakning i denna model.	

I flera model av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.

Rekomenderad tillagningstid för ångkokning av olika matvaror

№	Matvara	Vikt, g	Vatten, ml	Tillagningstid, min
1	Grisfile / oxfile (skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lammfile(skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kycklingfile (skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Köttbullar / biffar	180 (6 st) / 450 (3 st)	500	10/15
5	Fisk (file)	500	500	10
6	Salladsräkor (rensade)	500	500	5
7	Potatis (skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Morötter (skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Rödbettor (skuren i tärningar 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 timme 10 min
10	Grönsaker (djupfrysta)	500	500	10
11	Ägg	3 st	500	10

Obs! Detta är de allmäna rekomendationer. Tillagningstiden kan skilja sig från rekomenderad på grund av matvaranskvalite och dina smakpreferenser.

Rekomendationer om hur man använder olika temperaturläge i program "MULTICOOK"

№	Arbetstemperatur	Rekomendationer (se även receptboken)
1	35°C	Jäsning, tillagning av vinäger
2	40°C	Tillagning av yogurt
3	45°C	Surdeg
4	50°C	Jäsning
5	55°C	Tillagning av sötsaker
6	60°C	Tillagning av grönt te, tillagning av barnmat
7	65°C	Tillagning av kött i vakuum förpackning
8	70°C	Tillagning av punch
9	75°C	Pastorisering, tillagning av vitt te
10	80°C	Tillagning av glögg
11	85°C	Tillagning av keso eller andra rätter som kräver en lång tillagning
12	90°C	Tillagning av röd te
13	95°C	Tillagning av mjölkgröt
14	100°C	Tillagning av marängen, syltning
15	105°C	Tillagning av aladåb
16	110°C	Sterilisering
17	115°C	Tillagning av sockersyrap
18	120°C	Tillagning av rulle
19	125°C	Tillagning av stuvat kött
20	130°C	Tillagning av ostkaka
21	135°C	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
22	140°C	Rökning
23	145°C	Tillagning av fisk och grönsaker i folje
24	150°C	Tillagning av kött i folie
25	155°C	Stekning av smördegsrätter
26	160°C	Stekning av fågel
27	165°C	Stekning av stejkar
28	170°C	Fritering (pomme fritt, kyckling nuggets, etc)

Gemensam tabell för matlagningsprogram (fabriksinställningar)

Program	Rekomendation	Förhandsvald tillagningstid	Tidsinterval — inställningssteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
MULTICOOK	Tillagning av olika rätter med möjlighet av inställning av olika temperaturläge och tillagningstid.	15 min	5 min– 1 timme / 1 min 1 timme– 12 timmar / 5 min	+	—	+
OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt	10 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	+	—	+

SWE

Program	Rekomendation	Förhandsvald tillagningstid	Tidsinterval — inställningssteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker, garneringar och multirätter.	1 timme	20 min – 12 timmar / 5 min	+	—	+
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och multirätter	15 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	—	—	+
SOUP	Tillagning av buljong, grönsaks och reddsoppor.	1 timme	20 min – 8 timmar / 5 min	+	—	+
STEAM	Ångkokning av kött, fisk, grönsaker och andra mat-varor	15 minuter	5 min – 2 timmar / 5 min	+	+	+
PASTA	Tillagning av pasta, kokning av korv, ravioli etc.	8 minuter	2 min – 20 min / 1 min	—	+	+
SLOW COOK	Tillagning av köttgrytor, rulle, aladåb och "ugnmjölk"	5 timmar	1 timme– 8 timmar/ 10 min	+	—	+
BOIL	För kokning av grönsaker och bönor	40 minuter	5 min – 2 timmar / 5 min	+	—	+
BAKE	Bakning av muffins, sockerkakor, piroger av smördeg och jäst deg.	1 timme	20 min– 8 timmar / 5 min	+	—	+
GRAIN	Tillaningin av olika gryn. Kokning av gröt på vatten	35 minuter	5 min – 4 timmar / 5 min	+	—	+
PILAF	Tillagning av olika slags pilaff (med kött, fisk, fågel och grönsaker)	1 timme	20 min – 1 timme 30 min / 10 min	+	—	+
YOGURT/ DOUGH	Tillagning av olika sorter yogurt	8 timmar	6 timmar – 12 timmar / 10 min	+	—	—
PIZZA	Tillagning av pizza	25 minuter	20 min – 1 timme / 5 min	+	—	+
BREAD	Bakning av råg och vetebröd (inklusive jäsning)	3 timmar	1 timme – 6 timmar/ 10 min	+	—	—
DESSERT	Tillagning av efterrätter av färska frukter och bär	1 timme	5 min – 4 timmar / 5 min	+	—	+
QUICK COOK	Snabb tillagning av ris och annan gryn, kokta på vatten	30 minuter	—	—	—	+

VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER

Information på displayen	Möjliga fel	Vad skall man göra
E1 — E3	Systemfel. Möjligen kontrollplattans fel eller fel på värmeelementet.	Koppla bort varan från elnätet. Låt den kylas ned. Stäng locket ordentiligt, koppla till nätet igen. Om problemet inte försvinner, kontakta service center.

Fel	Möjliga orsaker	Vad skall man göra
Går inte att sätta på	Strömavbrott	Kontrollera spänningen i elnätet
Rätten tar för lång tid att tillaga .	Strömstörningar	Kontrollera spänningen i elnätet.
	Främmande partikeln hamnade mellan skålen och värmeplattan.	Avlägsna främmande partikeln.
	Felinställd skål	Ställ in skålen rätt.
	Värmeplattan är smutsig.	Koppla bort varan från elnätet, låt den kylas ned. Rensa värmeplattan.

VIII. GARANTIVILLKOR

För denna vara gäller 2 år garanti. Garantin gäller från försäljningsdagen. Under garantiperioden åtar sig tillverkaren att reparera, byta ut delar eller själva varan i händelse av fabriksfel, orsakade av dåligt kvalite av tillverkningsmaterial eller montering. Garantin träder i kraft bara om försäljningsdatum är bekräftad av varuhusets stämple och försäljarens underskrift på garantikupongen. Denna garanti gäller bara om bruksanvisningen följdes till punkt och pricka, om varan inte genomgick oauktoriserad reparation, om varan behandlades rätt, om varan är fullständigt komplett. Denna garanti gäller inte naturlig slitage av varan och tillbehör (filtrar, lampor, keramik-och teflon beläggningar, ringar osv).

Användningsperioden för produkten samt tiden under vilken garantiåtaganden gäller börjar räknas från dagen produkten var köpt eller från tillverkningsdatum för produkten (ifall det inte går att bestämma köpdatum).

Tillverkningsdatum för apparaten kan man hitta i dess serienummer som är placerat på dekalen vilken är klistrad på apparatens kropp. Ett serienummer består av 13 tecken. Det 6:e och det 7:e tecken betecknar månaden och det 8:e tecknet betecknar året apparaten var producerad.

Varans livslängd fasställd av tillverkaren är 5 år från försäljningsdatum, under villkoren att man följer bruksanvisningen.

Förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall kasseras i enlighet med det lokala miljöprogram. Kasta inte bort sådana varor med vanliga sopor.

Ennen käyttyä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

TURVATOIMET

Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jä ttämisestä turvallisuusvaatimukset ja käyttösäännöt.

- Tämä sähkölaite on ruoanlaittoon tarkoitettu monitoimilaite, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä, hotellihuoneissa, myymälöiden sosiaalitiloissa, toimistoissa ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeitiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen — Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitetuun pistorasiaan, — tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.



Varoitus! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.



Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana — se voi johtaa ylikuumenemiseen ja toimintahäiriöitä.

- Älä käytä laitetta ulkona – kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.



ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!

- Ihmiset (lapset mukaan lukien), joilla on fyysisiä tai psyykkisiä sairauksia tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja osaamista eivät saa käyttää tätä laitetta ilman ko. ihmisten turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa tai ilman sitä, että kyseinen turvallisuudesta vastaava henkilö perehdyttää ko. ihmisiä laitteen käyttöön. Älä anna lapsille leikkiä laitteella, sen osilla tai pakkauksella. Lapset eivät saa käyttää tai puhdistaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto-ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

Tekniset ominaisuudet

Malli	RMC-M90E
Teho	860 W
Jänitte	220–240 U, 50 Hz
Kupin tilavuus	5 L
Kupin päällyste	keraami non-stick ANATO® (Korea)
Näyttölaite LED	on, värikäs
3D-lämmitys	on

Ohjelmat

1. MULTICOOK (MULTIKEITTÄJÄ)
2. OATMEAL (MAITOPUURO)
3. STEW (HAUTUMINEN)
4. FRY (PAISTUMINEN)
5. SOUP (KEITTO)
6. STEAM (HÖYRYSSÄ)
7. PASTA (MAKARONI)
8. SLOW COOK (HIDAS HAUTUMINEN)
9. BOIL (KEITTÄMINEN)
10. BAKE (LEIPOMINEN)
11. GRAIN (MUROT)
12. PILAF (PILAHVIRIISI)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURTTI/TAIKINA)
14. PIZZA
15. BREAD (LEIPÄ)
16. DESSERT (JÄLKIRUOKA)
17. QUICK COOK (EXPRESS)

Tarkoitukset

Valmisruokajen lämpötilan ylläpidon toiminto (autolämmitys)	on, 24 tuntiin
Autolämmityksen esikatlaistaminen	on
Ruoan lämmitys	on, 24 tuntiin
Siirretty alku	on, 24 tuntiin

Sarja

Hidas liesi	1 kpl.
Kuppi RB-C512	1 kpl.
Höyryssä ruoanlaittoa varten astia	1 kpl.
Uppopaistossapaistamista varten kahvakori	1 kpl.
Mittalasi	1 kpl.
Kauha	1 kpl.
Litteä lusikka	1 kpl.
Kirja "100 reseptia"	1 kpl.
Kauha- ja lusikkahaltija	1 kpl.
Käyttöoheet	1 kpl.
Huoltokirja	1 kpl.
Virtajohto	1 kpl.

Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnittelun, hakinnat sekä tekniset tiedot tuotteen kuluessa tuotteen parantamiseksi ilman ennakkoilmoitusta muutoksosta.

Hitaan lieden RMC-M90E rakenne A1

1. Laitteen kansi
2. Irrotettava kansi
3. Kuppi
4. Kannen avaava paineke
5. Ohjauspaneeli näytön kanssa
6. Runko
7. Kantokahva
8. Irrotettava höyryventtiili
9. Litteä lusikka
10. Kauha
11. Mittalasi
12. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia
13. Uppopaistossapaistamista varten kahvakori
14. Kauha- ja lusikkahaltija

Ohjauspaneeli A2

Hitaalla liedellä REDMOND RMC-M90E on ohjauslevy monitoimisen LED-värinäytön kanssa.

1. "Reheat/Cancel" ("Peruuttaa/Lämmittää") – lämmityksen toiminnon sytyttäminen/samuttaminen, kypsyohjelman kesketys, nollaaminen astukset.
2. "Time Delay" ("Siirretty alku") – siiretyn alkun ajan sytyttäminen.
3. "Temperature" ("Lämpotila") – lämpötilan sytyttäminen "MULTICOOK" ohjelmassa.
4. "Hour" ("Tuntia") – valinta laiton aikaa ja siirretty alkua tuntia.
5. "Min" ("Minuuttia") – valinta laiton aikaa ja siirretty alkua minuuttia.
6. "Quick cook" ("Express") – "QUICK COOK" ohjelman käynnistäminen.
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Autolämmitys") – auttomatisten ruoanlaitoohjelmien valinta; autolämmityksen alustava sammutaminen.
8. "Start" ("Alku") – ruoanlaitotilan sytyttäminen.
9. Monitori.

Monitorin rakenne A3

1. Auttomatisen ohjelman "QUICK COOK" täyttämisen indikaatori.
2. Ruoanlaiton/lämmityksen ohjekman indikaaori.
3. Ruoanlaiton vaiheiden indikaatori.
4. "MULTICOOK" ohjelmassa lämpötilan indikaatori.
5. "Time Delay" toiminnon indikaatori.
6. Ajastimen indikaatori.
7. Ajastin.
8. Valitetun ruoanlaiton ohjelman indikaatori.

I. ENNEN KÄYTTÖÄ

Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuutta.

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käyttökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineettä.

Huomio! Kiellettiin laitteen kayttöä vioista.

II. HITAAN LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä

Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalle, koriste-pinnoitteelle, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteuksesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan lieden ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Ruoanlaiton ajan asettaminen

Hitaalla liedellä REDMOND RMC-M90E voi itsenäisesti asettaa ruoanlaitonajan kunkin ohjelman (ilman ohjelmaa "QUICK COOK"). Muutoksia ja aika riippuu ruokaohjelmasta. Ajan muuttamaseksi:

1. Kun olet valinnut ruokaohjelman klikkaa painiketta "Hour" ja aseta tunti. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
2. Painamalla painiketta "Min" asettaa minuutin. Jos pidätte painiketta muutaman sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
3. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina "Hour" painiketta nollaamaan tuntia. Sitten paina "Min" arvomaan minuuttia.
4. Kypsennysajan asennuksen jälkeen, siirry seuraavaan vaiheeseen ruokaohjelman valittamista varten. Peruuttamaksi asetukset, paina "Reheat/Cancel" ja alka kaikki uudelleen.

Manuaalinen kypsennysajan asennksessa, harkitse mahdollisia erilaisia asetuksia ja askeleelta, jotka ovat valitettu tehdasasetuksien taulukon mukaisesti.
Avuksesi, ajanjakso määritelty alkaa pienimmistä arvoista. Näin voit pidentää lyhyen ajan ohjelmassa, jos ruoka ei ole valmistautu ensisijaisessa ajassa.
Joissakin automaattisissa ohjelmissa ruoanlaito alkaa vasta sen jälkeen, kun lämpötila on julkaistu. Esimerkiksi, jos kylmää vettä alkua ja asettaa "STEAM" ohjelmassa 5 minuuttia kypsennysajan, kypsennysaika alkaa vasta sen jälkeen, kun vettä kiehuu a ja kuppissa on riittävä määrä höyryä.

"PASTA" ohjelmassa asetettu kypsennysaika alkaa, kun vesi kiehuu ja paineke "Start" painetaan uudelleen.

"Time Delay" toiminto ("Siirretty alku")

Tämän toiminnon avulla asettaa ajan, jonka kuluttua ruoan tulee olla valmis (ajan suhteen ohjelman). Aika voi asettaa vaihdella 10 minuutista 24 tuntiin vaiheessa kanta 10 minuuttia. On muistettava, että viive on oltava suurempi kuin asetettu aika, muuten ohjelma alkaa laittaa heti painamalla "Start".

Voitte asettaa aikaa kun valitsette automaattisen ohjelman, asetatte lämpötila ja paistoaika:

1. Painamalla painikketta "Time Delay" aseta "Siirretty alku" toiminnon. Näytössä näkyy "Time Delay", ja ajastin alkaa vilkkua.
2. Painamalla painikketta "Hour" muuta tuntien merkityksen. Ajan muoto on 24 tuntia. Jos pidät painiketta muutama sekundia aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
3. Painamalla painikketta "Min" muuta minuuttien merkityksen. Jos pidät painiketta muutama sekundia aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
4. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina "Hour" painiketta nollaamaan tuntia. Sitten paina "Min" arvomaan minuuttia.
5. Peruuttamaksi asetukset, paina "Reheat/Cancel" ja alka kaikki uudelleen.
6. Ajan asetuksen jälkeen paina ja pidä "Start" painiketta muutama sekundia. "Time Delay" toiminnon indikaaori palaa, alkaa ohjelman toiminto ja alkaa ajan lähtölaskenta.
7. Kun aika tulee, astia on valmis. Ohjelman päätyttyä automaattisesti valmisruokia lämpötilan säilyttäman toiminto (autolämmitys) ja "Reheat/Cancel" indikaatori palaa.
8. Autolämmityksen poistamiseksi paina "Reheat/Cancel" painikeetta. Indikaatori sammuu.

On käytettävissä kaikissa automaattiohjelmissa, lukuun ottamatta "FRY","PASTA" ja "QUICK COOK" ohjelmien. Se ei ole suositeltavaa käyttää "Time Delay", jos resepti sisältää maitoa tai muita pilaantuvia elintarvikkeita (munat, tuore maito, liha, juusto, jne.). "Time Delay" ohjelmassa laittamisessa huomaa että "STEAM" toiminnossa ajoitus alkaa vain hidas lieden tarvittavan lämpötilan saavuttamisen jälkeen.

Valmisruokajen lämpötilan ylläpidon toiminto "Keep Warm" (autolämmitys)

Se käynnistyy automaattisesti heti ruoanlaittoohjelman käytön jälkeen ja voi säilyttää valmiin lautasen lämpötilan sisällä St 70-75°C 24 tunnissa. Autolämmityksen toiminnassa indikaatori "Reheat/Cancel" palaa , näytössä on ajan suora lukeminen. Tarvittaessa autolämmityksen voidaan sammuttaa painamalla painikkeetta muutaman sekunnin "Reheat/Cancel".

Autolämmityksen alustava sammutaminen

Autolämmityksen ei ole aina toivottavaa. Tässä mielessä, hidas liesi REDMOND RMC-M90E tarjoaa alustava sammutamisen. Alun aikana tai ohjelman toiminossa paina muutamaa sekundia painikeetta "Menu/Keep Warm", sen asti että "Reheat/Cancel" sammutuu. Autolämmityksen kytkemiseksi paina "Menu/Keep Warm" uudelleen.

Ruoan lämmityksen toiminto

Hidas liesi REDMOND RMC-M90E voi lämmittää kylmää ruokää. Sitä varten:

- Laita ruoka kulhoon, aseta se hataan lieden runkoon.
- Sulje kansi, kytke sen virkavirtaan.
- Paina muutama sekuundia painekketta "Reheat/Cancel" äänteen. Indikaatori palaa näytässä. Ajastin alkaa lämmityksen aikalaskenta.

Hidas liesi lämmittää ruokaa 70-75°C asti ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Tarvittaessa lämmitys on sammutettava painaamalla muutama sekuundia paineketta "Reheat/Cancel", siihen asti että indikaatorit eivät palaa.



Vaikka se voi säilyttää ruokaa lämmitettynä 24 tuntia, älä jätä lämmityksen yli kaksi tai kolme tuntia, koska se voi joskus aiheuttaa sen makuun.

Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia

1. Mitaa tarvittavat ainekset.
2. Laita ainekset hidas lieden kulhossa ohjelman mukaisesti ja aseta se runkoon. Varmista, että kaikki ainesosat, kuten neste on alle kulhon suurimman merkin. Varmista, että kulho asennetaan vääristymiä ilman, ja se on lämmityselementin yhteydessä.
3. Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Kytke sen verkkovirtaan.
4. Painamalla "Menu/Keep Warm" valitse tarvitettu ruoanlaitoohjelman (näytossä palaa indikatoori).
5. Jos ette pidä kypsennysaikaa, voitte muuttaa tätä arvoa painamalla paineketta "Hour" ja "Min".
6. Tarvittaessa perustaa siirretty aikaa. Toiminto "Time Delay" ei ole käytettävissä ohjelmia "FRY", "PASTA" ja "QUICK COOK".
7. Aloitamaan ruoanlaittoohjelman, pidä muutaman sekunnin painiketta "Start", sen asti että palaa indikaatorit "Start" ja "Reheat/Cancel". Aloittaa ohjelman toiminto ja kypsennysajan lähtölaskenta. "STEAM" ohjelmassa lähtölaskenta alkaa veden kiehuvan jälkeen ja riittävän höyryn kulhoon saavuttamisen jälkeen, ohjelman "PASTA" — veden keittämisen, tuottamisen ruokaa ja painamisen painiketta "Start" jälkeen.
8. Tarvittaessa voidaan sammuttaa autolämmitysohjelman painamalla "Menu/Keep Warm" paineketta. "Menu/Keep Warm" paineken painaminen uudelleen kytkee tämän ohjelman. Autolämmitys ei ole käytettävissä "YOGURT/DOUGH" ja "BREAD" ohjelmissä.
9. Päätyttyä ruoanlaiton ohjelma ilmoittaa sinulle äänen. Sitten, ohjelman tai nykyisien asetuksien riippuen, laite siirtyy autolämmitysohjelmaan ("Reheat/Cancel" painekkeen indikaatori palaa) tai valmiustilassa ("Start" painikkeen indikaatori palaa).
10. Ohjelman peruuttamaksi, ruoanlaittamisen tai autolämmityksen keskeyttämäksi paina muutama sekuundia "Reheat/Cancel" painikkeetta.

Parhaalle tulokselle tarjoamme ruoanlaiton reseptejä hitaan lieden REDMOND RMC-M90E kirja "100 reseptejä" kehitetty erityisesti tätä mallia varten.



Jos mielestäsi, et voi saavuttaa haluttua tulosta tavanomaisilla automaattisilla ohjelmlla, käytä yleisen ohjelman "MULTICOOK" laajennetuin manuaalisten asetuksien kanssa, joka tarjoaa suuria mahdollisuuksia kulinaarisia kokeiluja.

"MULTICOOK" ohjelma

Tämä ohjelma on suunniteltu melkein kaikki ruoka käyttäjämälle määrittämän parametrit lämpötilan ja kypsennysajan. Ohjelman ansiosta "MULTICOOK" hidas liesi REDMOND RMC-M90E voi korvata keittiökoneita ja laittaa ruokaa lähes minkä tahansa reseptin mukana sekä vanhasta keittokirjasta että Internetistä.

Avuksesi ruoanlaittossa lämpötiloissa jopa 80°C, autolämmityksen toiminto on peruuttanut. Tarvittaessa se voidaan aktivoida manuaalisesti pitämällä painiketta muutaman sekunnin "Menu/Keep Warm" ruokalaittoohjelman kytkemisen jälkeen,ennen kuin "Reheat/Cancel" indikaatori palaa.

- Oletuksena "MULTICOOK" ohjelmassa paistoaika on 15 minuuttia, ruoanlaiton lämpötila on 100°C.
- Manuaalinen lämpötilan laajuus (muuttaa painamalla "Temperature" painiketta) on 35°C-170°C: n 5°C muutosaskelen kanssa.
- Manuaalisen säädön laajuus on 5 minuuttia —12 tuntia 1 minuutin muutosaskelen kanssa jopa 1 tunti tai 5 minuuttia intervallijaksolle yli 1 tunti.



"MULTICOOK" ohjelma on mahdollista laittaa monia erilaisia ruokia. Käytä "100 reseptejä" kirjaa meidän ammattikokkeista tai taulukkoa, jossa on suositellut eri ruokia ja tuotteita laiton lämpötilat.

"OATMEAL" ohjelma

Suositellaan maitopuuroiden laittamista varten. Oletuksena ohjelman ruoanlaitoaika on 10 minuuttia. Manuaalinen ruoanlaittoajan säätö on myös mahdollista ja se vaihtelee 5 minuutista 1 tunti 30 minuuttia 1 minuutti muutosaskeen kansa.

"OATMEAL" ohjelma on suunniteltu puuroa laittoa varten pastoroitua maitoa käyttäen. Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistautuu:

- pestää kaikki täysjyväviljaa (riisi, hirssi, y.m.), kunnes vesi on puhdasta;
- ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia voilla;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptien mukaan, vähentää tai lisätä määrää ainesosien tiukasti suhteessa;
- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon ja viljan ominaisuudet, alkuperän riippuen voivat vaihdella,mitä joskus vaikuttaa laiton tuloksiin.

Jos toivottuja tuloksia ”OATMEAL” ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä yleista ”MULTICOOK” ohjelmaa. Optimaalinen maitopuuron lämpötila on 95°C. Ainesosiden määrä ja valmistusaika on säädetty reseptin mukaan.

”STEW” ohjelma
Suositellaan laittaa höyryssä kasviksia, lihaa, siipikarjaa ja äyriäisiä. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 20 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

”FRY” ohjelma
Suositellaan paistamaksi lihaa, vihanneksia, siipikarjaa, äyriäisiä.

Oletuksena paistoaika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 5 minuutista 1 tunti ja 30 minuuttiin 1 minuutin muutosaskelen kanssa. ”Time Delay” toiminto tässä ohjelmassa ei ole käytettävissä.


Että aineet eivät pala, noudata keittokirjoja ja joskus sekoita kupin sisältöä. Sallittu ruoanlaitto auki hitaan lieden kannen kanssa.

”SOUP” ohjelma
On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja ja pääruokia sekä hedelmähillokkeita ja juomia. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

”STEAM” ohjelma
Suositellaan laittaa kasviksia, kalaa, lihaa, kasvisruokia, lasten menua. Oletuksena ohjelma paistoaika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin vaiheessa 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

Valmistelua varten ohjelmassa käytä erityistä astiaa:

1. Kaada kulhoon 600-1000 ml vettä.Aseta kulhoon Höyryssä ruoanlaittoa varten astian.
2. Mittaa ja valmistaa ruokaa reseptin mukaan, laita ne tasaisesti astialla ja aseta kuppi kulhoon. Varmista, että kulho on kosketuksessa lämmityselementin kanssa.
3. Seuraa 3-10 ”Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia”.


Ruoanlaiton ohjelman lähtölaskenta alkaa veteen kiehuvaan jälkeen ja riittävä höyryn tiheys kulhossa saavuttamisen jälkeen. Jos et käytä automaattista kellonajan asetusta tässä ohjelmassa, käytä suositellun kypsennysajan taulukkoa.

”PASTA” ohjelma
On suositeltavaa pasta ruoanlaittoa, makkaroita, keittämällä munia y.m. Oletuksena ohjelma paistoaika on 8 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 2-20 minuuttia 1 minuutin muutosaskelen kanssa. Ohjelman mukaan tuo vettä kiehuvaksi, ainesosoiden lastaus ja niiden jatkovalmistelua. Vedenveden kiehumispistesta merkkiääni ilmoittaa. Ohjelman valmistusaika alkaa, jos painaa Start-nappia toisen painamisen jälkeen.

”Time Delay” toiminto ei ole saatavilla tässä ohjelmassa.


Elintarvikkeiden valmistaessa (kuten pasta, ravioli y.m.) muodostuu vaahto. Voitte avata kulhon kannen laittamisen tuotteita kiehuvaan veteen minuutin jälkeen.

”SLOW COOK” ohjelma
On suositeltu laittaa suolaliha, sulatettu maito. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 5 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-8 tuntia 10 minuutin muutosaskelen kanssa.

”BOIL” ohjelma
On suositeltu laittaa vihanneksia ja palkokasveja. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 40 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

”BAKE” ohjelma
On suositeltu leaipoa keksit, padat, kakut hiivataikinasta ja Voitaikinasta . Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.


Halukkuus keksi voi tarkistaa pistämällä puutikun (hammastikulla). Jos otat sen pois ja siihen ei jää kiinni taikinapalaa — sokerikakku on valmis. Leivän leipoamassa aktivoi automaattisen lämmityksen on neuvotteleva keskeyttää.

”GRAIN” ohjelma
On suositeltu laittaa ruokaa murenevia puuroita erilaisista muroista, ruoanlaitto erilaisia täytteitä. Oletuksena ohjelman paistoaika on 35 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 4 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

”PILAF” ohjelma
On suositeltu laittaa pilahviriisin erilaisia lajia. Oletuksena ohjelman paistoaika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 1 tuntiin ja 30 minuuttiin 10 minuuttia muutosaskelen kanssa.

”YOGURT/DOUGH” ohjelma
On suositeltu laittaa pilahviriisin erilaisia makuisia ja hyödyllisiä jogurtia kotona. Oletuksena ohjelman paistoaika on 8 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 6-12 tuntia 10 minuuttia muutosaskelen kanssa.

”Autolämmitys” toiminto ei ole saatavilla. Ainesosoitien laittaamisessa varmista, että ne ovat kulhon puolen alle.

Jogurtin Valmistelemassa voit käyttää erityinen joukko purkit jogurtia varten REDMOND RAM-G1 (myydään erikseen).

”PIZZA” ohjelma
On suositeltu laittaa pizzaa. Oletuksena ohjelman paistoaika on 25 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutistaista ja 1 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

”BREAD” ohjelma
On suositeltu leipoa erilaisia leipätyppiä joita ovat valmistettu vehnäjauhosta ja ruisjauhosta. Ohjelma tarjoaa täydellisen syklin taikinan valmistelusta varautumisesta paistamiseen Oletuksena ohjelman paistoaika on 3 tuntia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-6 tuntia 10 minuuttia muutosaskelen kanssa.

”Autolämmitys” toiminto ei ole saatavilla.

Ainesosoitien laittaamisessa varmista, että ne ovat kulhon puolen alle.

On muistettava, että ohjelman ensimmäisessa tunnissa taikina on osoittaumassa ja vain sitten paista.

- Jauhoa ennen käyttämistä, on suositeltavaa siivilöidä ja poistaa epäpuhtauksia.
- Älä käytä ”Time Delay”, koska se voi vaikuttaa leivän laatuun.
- Älä avaa hitaan lieden kattoa ennen leivontaohjelman loppuun! Se vaikuttaa leivän laatuun.
- Voit säästää aikaa ja yksinkertaistaa valmistelun suosittelemme käyttää valmiksia sekoituksia leipoamista varten.

”DESSERT” ohjelma
On suositeltu laittaa erilaisia jälkiruokia hedelmistä ja marjoista. Oletuksena ohjelman paistoaika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 4 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

”QUICK COOK” ohjelma
Tässä ohjelmassa on mahdollista laittaa riisia ja murenevista viljoista puuroita nopeasti. Tässä ohjelmassa ruoanlaiton ajan säätö ja ”Time Delay” toiminto ei ole saatavilla.

III. LISÄTILAISUUDET

- Fondue
- Uppopaistossapaistaminen
- Raejuuston ja juuston valmistelu
- Nestemäisten tuotteiden pastörointi
- Lasten tuotteiden lämmitetty
- Lasiesineiden ja henkilökohtaisia hygieniatuotteita sterilointi

IV. LISÄTARVIKKEET

Hitaan lieden lisätarvikkeitä on ostettava hitaaseen lieteen erikseen. laajuksesta, hankinnasta ja yhteensopivuksesta malliin aseta viraliselle tuojalle.

RAM-CL1 — kulhon upokaspihdit
On suunniteltu hitaasta liedesta kulhon helppoa poistamista varten. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa.

RHP-M01 — kulho kinkun ruoanlaittoa varten
On suunniteltu kinkun, sämpylöiiden ja muiden liha-, siipikarja- tai kalaherkkuiden ruoanlaittoa varten lisäämällä erilaisia mausteita ja täyteaineita. Voit käyttää tämän kulhon hitaassa liedessä, uunissa tai grillissa ja juuri oikea määräisessä potissa liedella.

RAM-FB1 — Uppopaistossapaistamista varten kahvakori
Käytetään laittamiseksi erilaisia tuotteita hyvin kuumassa öljyssä (paistettu). Sopii kaikille kulhoolle, joiden ainepaljous on 3 litraa. On valmistettu ruostumattomasta teräksestä ja on irrotettava kahva ja koukku kulhoon kinnistystä varten helpottamaksi tyhjennystä ylimääräirtä öljyä keittämisen jälkeen. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

RAM-G1 — purkkikomplekteja jogurtia varten (4 kpl.)
Käytetään laittamiseksi erilaisia jogurtia. Purkilla on päivämäärä, jonka avulla voidaan valvoavarastointiaikaa. On mahdollista käyttää muiden hitaiden liesin brandien kanssa.

RB-C502 — kulho keraaminen ulkokuorin kanssa Anaton® tuotano (Korea)
Ainepaljous on 5 litraa. On parantunut kestävyys mekaanisia vaurioita, ja on erinomaista tarttumaton lämpöä johtavan ominaisuuksia, jolloin ruoka ei tartu pintaan ja haudutettu sammutettiin tasaisesti koko kypsennyksen. Tämä kulho on suunniteltu paremmalle leivonnalle, paistamiselle ja maitopuuron keittämälle. Voit käyttää kulhon elintarvikkeiden varastointia varten ja ruoka valmistelua varten uuniin. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

RB-S500 — teräskuppi
Ainepaljous on 5 litraa. Siilä on suuri kestävyys mekaanisista vaurioista. On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja, hillokkeittää, hilloja ja säilykkeitä. Sopii käytettäväksi hänessä tehosekoitimen, mikserin ja muut keittiökoneet, vihanneksia, hedelmäsosetta ja kermakeitoja laitossa. Ei suositella paistamista varten. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

V. LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Ennen kuin puhdistat laitteen, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Käytä pehmeää kangasta ja epähankaavaa puhdistusainetta. Suosittelemme Puhdista laite käytön jälkeen.

STOP *Älä käytä hankaavia tuotteita, pesu ja kemiallisesti aggressiivisia aineita. Älä upota korpuksen veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla.*

Ennen ensimmäistä käyttöä tai poistamaksi hajut keittämisen jälkeen suositellaan 15 minuuttia keitettää puolen sitruunan ohjelmassa ”STEAM”.

Kulhon, sisä-alumiini kannen ja höyryventtiilin täytyä puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.Kulho voidaan pestä astianpesukoneessa. Puhdistuksen jälkeen pyyhi kulhon ulkopinta.

Alumiinikannen sisäpuolen puhdistamista varten:

1. Avaa hitaan lieden kannen.
2. Kannen sisäpuolella paina keskellä kaksi muovista kiinnike.
3. Vedä alumiini sisä kattaa hieman yli ja alas, kunnes se irtoaa pääkannesta.
4. Pyyhi pinnat kaksi pipoa kostealla liinalla. Tarvittaessa pese kannen juoksevan veden alla ja käyttää pesuainetta. Käyttäminen astianpesukoneessa on epätoivottu.
5. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä: aseta alumiini kannen yläaukoille, kohdista se tärkein kansi ja työnnä naksahtaa.Sisäinen alumiini kansi on kiinnitettävä paikalleen.

Höyryventtiili on asetettu erityisessä paikassa laitteen pääkannella ja koostuu kahdesta osasta: ulkoisesta levystä ja pohjasta. Puhdistaa venttiili:

1. Vedä ulkoisen levyn kielekkeelle ylös ja itsellesi kohti kuin on piirretty kuvassa **A4**.
2. Levyn sisäpuolella käännä venttiilin suurin osa vastapäivään (suuntaan ***<open>***) ja poistaa se.
3. Vedä venttiilin kumen. Pese kaikki venttiilin osat noudattamalla mainittuja edellä sääntöjä.

STOP *Huomio! Vääristymien välttämiseksi on kielletty venttiilin kumen kiertämällä ja vetämällä.*

4. Kokoa päinvastaisessa järjestyksessä purkkaa tahna, kolot asettuvat venttiilin kumen vastaavat ennusteet levyn sisäpuolelle ja käännä sitä myötäpäivään (suuntaan ***<close>***). Aseta höyryventtiilin koloon laitteenkanteen (ulkoinen levy on asetettava kädensijan takaisin purkaa varten).

Lauhde, joka on aiheuttaa kypsennyksen aikana, tässä mallissa on kertynyt laitteen erityiseen onteloon kupin ympärillä ja tyhjennettiin astiaan takana.

1. Avaa kansi, poista kulho. Tarvittaessa nosta hieman hitaan lieden etuosan että lauhde on täysin pinota säiliön.
2. Poista astia, varovasti vetämällä välilehdi nitselle.
3. Kaada lauhtten. Pese astian ja laita se paikkaansa.
4. Lauhde, joka on jättänyt kuppin ympärillä, on poistettava paperin avuksi.

VI. RUOANLAITTO NEUVOA

Valmistelun virheet ja sen ratkaisut

Tämä osio sisältää tyypillisiä virheitä tehdään ruoanlaittossa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

RUOKA EI OLLUT VALMISTANUT

Mahdollisia ongelman syitä	Ratkaisut
Olet unohtanut sulkea kansi laitteen tai sammuttaa sen tiukasti, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	• Kypsennyksen aikana, älä avaa hidas lieden kannen tarpeettomasti. • Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukka suljinjärjestelmä ja elastinen kannen sisäpuolella ei ole vaurioitunut.
Kulho ja lämmityselementti olevat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	• Kulho on asennettava koteloon sujuvasti, lujasti kiinni lämmitys-levyn pohjaan. • Varmista, että hitaan lieden ei ole vieraita esineitä. Älä anna lämmityslevyn saastumista.
• Valitettavaa valinta elintarvikkeiden ainesosista. Nämä aineet eivät sovellu ruoanlaittoon valitsemallasi menetelmällä, tai olet valinnut väärän ohjelman valmistelussa. • Aineet leikataan liian suuri, rikkonut yleistä mittasuhteet kirjanmerkkejä tuotteita. • Väärin asennettu (ei laskettu) kypsennysaika. • Resepti ei sovellu ruoanlaittoon tässä hitaan lieden malliin.	• On toivottavaa käyttää todistettu (mukautettu käytettäväksi laitteen kanssa) reseptejä. Käytä reseptejä, joita voi todella luottaa. • Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet kirjanmerkkejä, ohjelman valinta ja paistoaika on vastattava valitun reseptin.

Höyryssä laittaminen: kulhossa vettä on liian vähän varmistaa riittävä höyryn tiheys.		Kaada vesi kulhoon välttämättä suositeltu reseptiä mukaisesti. Jos olet epävarma, tarkista vedenpinta kypsennysajassa.
Paistamisessa:	Kaadetaan kupin liikaa öljyä	• Normaalissa paistamisessa riittää kattamaan kulhon pohjaan voita ohuesti. • Uppopaistettaessa noudata asianmukaista reseptiä.
	Ylimääräinen kosteus kulhossa	Älä peitä hitaan lieden kannen paistamisessa, jos se ei ole täsmennetty reseptissa. Pakasteet ennen paistamista välttämättä sulaa ja valuta vesi pois niistä.
Keittämisessä: keitto kiehuu yli, kun ruoanlaitto elintarvikkeita korkea happamuus.		Jotkut tuotteet vaativat erityistä käsittelyä ennen keittämistä: pesu passerovaniya jne. Seuraa ohjeita valitsemasi resepti.
Leipomassa:	Kestämissä taikinan kiinni kannen sisäpuolelle ja estää höyryn tyhjennysventtiilin.	Täytä kulhoon taikinaa pienemmässä mittakaavassa.
	Asetit kulhoon liikaa taikinaan.	• Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jatka ruoanlaitto kypsäksi. • Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennysajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkaus, osuudet, ohjelman valinta ja paistoaika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka seisoi liian pitkä autolämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan lieden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämisessä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnistä ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä.
• Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jalostettu väärin (huono pesty jne.). • Ei ole noudattanut osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin.	• Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittelyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia. • Kokojyväkuidut, liha, kala ja äyriäiset ovat aina puhdastanut ahkerasti.

RUOKA PALAA

• Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen. • Kulho tarttumaton pinnoite oli vahingoittunut.	Ennen ruokalaittoa tarkista, että kulho on hivin puhdistettu ja tarttumatomalla ulkokuorilla ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaismäärä on pienempiä kuin suositellaan reseptissa.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paistoaikaa tai seurata reseptia, joka on sovitettu tähän hitaan lieden malliin.
Paistamisessa: unohdit kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistetut tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä — niin, että se peittää kulhon pohjaa ohuella kerroksella. Yhtenäistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käännä tietyn ajan kuluttua.
Muhennoksessa: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestetta kulhoon. Kypsennyksen aikana älä avaa hitaanlieden kannen tarpeettomasti.
Keittämisessä: kulhossa on vähän nestetta (ei havaittu osuudet ainesosia).	Huomioi oikea nestemäisien kiinteiden ainesosien suhde.
Leipoamisessa: et sotkee kulhon reunoihin öljyllä ennen kypsentämistä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voita tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon!).

TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoitettu tuotteetta kulhossa.	Tavanomaisissa paistamissa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5–7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paistoaikaa tai seurata resepti, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytettiin väärin ainesosia, jolloin ylijäämä kosteutta (meheviä, vihanneksia tai hedelmiä, pakastetut marjat, kerma jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosina elintarvikkeisiin, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käyttää niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäistaso.
Ylikypsätte valmiin kypsentämisen suljetussa hitaassa liedessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedesta. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa aulämmitys ohjelmassa.

LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat lyöty pahasti.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsittelyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Taikina leivinpaperin kanssa seisoi liian pitkää aikaa	
Et seuloa jauhoja ja taikinaa vaivat huono.	
Tehdään virheitä tekemäsä ainesosia.	
Valitsemasi resepti ei sovellu paistamiseen tässä hitaan liede mallissa.	

Joissakin Redmond hitain liedein malleissa "STEW" ja "SOUP" ohjelmissa jossa on voi olla nestettä puute kulhossa laukaisee ylikuumenemissuoja. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruoanlaitto tulee autolämmityksen.

Suositeltu löylyssä ruoanlaiton aika

N	Ruoka	Paino, g (määrä)	Veden määrä, ml	Ruoanlaiton aika, min
1	Sianlihan / Naudanlihan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20/30
2	Lampaan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	25
3	Kanan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Lihapullat	180 (6 kpl.) / 450 (3 kpl.)	500	10/15
5	Kala (filee)	500	500	10
6	Salaattikatkarapu (kuoritut, keitetyt ja jäädytetty)	500	500	5
7	Peruna (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
8	Porkkana (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	35
9	Juurikas (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 tunti 10 min
10	Vihannekset (tuoreäädytetty)	500	500	10
11	Muna	3 kpl.	500	10

On muistettavaa, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

Lämpotilanmuo tojen käyttöjen suositukset "MULTICOOK" ohjelmassa

N	Käyttölämpötila	Käyttösuositukset (myös katso resepttikirja)
1	35°C	Taikinanvalmistus, etikan keittiö
2	40°C	Jogurtin valmistus
3	45°C	Hapatus
4	50°C	Fermentaatio
5	55°C	Mehevän valmistus
6	60°C	Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus
7	65°C	Tyhjiöpakatun lihan valmistus
8	70°C	Boolin valmistus
9	75°C	Pastörointi, valkoista teetä valmistus
10	80°C	Glögin valmistus
11	85°C	Rahkan tai astiallisten, jotka vaativat pitkän kypsennysajanvalmistus
12	90°C	Punaisen teen valmistus
13	95°C	Maitopuuroiden valmistus
14	100°C	Marenin ja hillon valmistus
15	105°C	Hyytelön valmistus
16	110°C	Sterilointi
17	115°C	Sokeriliemen valmistus
18	120°C	Eisbeinin valmistus
19	125°C	Muhennoksen valmistus
20	130°C	Laatikon valmistus
21	135°C	Valmisteluiden astioiden
22	140°C	Kuumaa
23	145°C	Kalan ja vihanneksien paistaminen folioon
24	150°C	Lihan paistaminen folioon
25	155°C	Hiivataikinasta tuotteiden paistaminen
26	160°C	Linnunlihan paistaminen
27	165°C	Pihven paistaminen
28	170°C	Uppopaistossa paistaminen

Ruoanlaiton ohjelmien yhteenveto taulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösositukset	Keittoaika oletuksena	Valikoima kypsennysaika/ muutosaskel	Siirretty alka	Työästen odotus	Autolämmitys
MULTICOOK	Eri ruokia valmistelu lämpötilan kypsennysajan asettamisen kanssa	15 min	5 min – 1 tinti / 1 min 1 tinti– 12 tintia / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Maitopuoroiden valmistelu	10 min	5 min – 1 tunti 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Lihan, kalan, vihannekseiden, lisukkeiden ja muiden ruokalajin hauduttaminen	1 tunti	20 min – 12 tintia/ 5 min	+	–	+
FRY	Lihan, kalan, vihannekseiden ja usean ruokalajin paistaminen	15 min	5 min – 1 tunti 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Keitojen, vihannekseisen ja kylmien keittojen ruoanlaitto	1 tunti	20 min – 8 tuntia / 5 min	+	–	+
STEAM	Höyrykypsennysastiat lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista tuotteista	15 min	5 min – 2 tuntia / 5 min	+	+	+
PASTA	Pastaa eri vehnälajikkeista ruoanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Lämpimän maidon, purkitetun lihan, eibeisin, hyytelön valmistelu	5 tuntia	1 tunti – 8 tuntia / 10 min	+	–	+
BOIL	Vihannesten ja palkokasveiden keittäminen	40 min	5 min – 2 tuntia / 5 min	+	–	+
BAKE	Kakkuiden, keksien, laattikoiden, hiivataikinasta ja pullistatakinasta leipomo	1 tunti	20 min – 8 tuntia / 5 min	+	–	+
GRAIN	Eri viljojen ja lisukkeiden valmistelu. Ruoanlaitto murenevapuuroa vedessä	35 min	5 min – 4 tuntia / 5 min	+	–	+
PILAF	Erilaisten pilahvirisin lajien valmistelu (lihan, kalan,linnunlihan, vihanneksien kanssa)	1 tunti	20 min – 1 tunti 30 min / 10 min	+	–	+
YOGURT/ DOUGH	Erikaisten jogurttilajien valmistelu	8 tuntia	6 tuntia – 12 tuntia / 10 min	+	–	–
PIZZA	Pizzan valmistelu	25 min	20 min – 1 tunti / 5 min	+	–	+
BREAD	Leivän rukiista ja vehnäjauhosta valmistelu	3 tuntia	1 tunti– 6 tuntia / 10 min	+	–	–
DESSERT	Eri jälkiruokien hedelmistä ja marjoistaa valmistelu	1 tunti	5 min – 4 tuntia / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Nopea riisin, murenevien puuroiden vedessä ruoanlaitto	30 min	–	–	–	+

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Virheilmoitus näytöllä	Mahdolliset virheet	Oikaisu
E1 — E3	Järjestelmän virhe, voi olla vahingoitettu ohjauskortti tai lämmityselementti.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Sulje kansi, käynnistä laite uudelleen pistorasiaan. Jos kytketään uudelleen ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

Vika	Mahdollinen syy	Oikaisu
Ei kytkee	Ei ole virtaa sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
Ruoka laittaa liian kauan.	Sähkökatkokset sähköverkossa.	Tarkista jännitteettä sähköverkossa.
	Kupin ja lämmityselementin välillä on pudonnut vieras esine.	Poista vieraatta esineetta.
	Hitaan lieden Kulho ei ole aseta tasalla	Laita kulhon tasalla.
	Lämmityselementti on likainen.	Irrota laitteen, anna sen jäähtyä. Puhdista lämmityselementtia.

VIII. TAKUU

Tällä tuotteella on perusteltua 2 vuotta ostopäivästä. Takuuaikana, valmistaja sitoutuu korjata, osien vaihto tai vaihtamista tuotteiden valmistuksen aiheuttamia vikoja huonolaatuisia materiaaleja ja ammattitaitoa. Takuu tulee voimaan vain, jos ostopäivästä on vahvistettu leima ja myyjän allekirjoitus myymälä alkuperäi tsessä akuukortissa. Tämä takuu on voimassa vain siinä tapauksessa, että tuotetta on käytetty ohjeiden mukaisesti käsin, ei korjata tai purkaa ja voi vaurioitua virheellisestä käsittelystä sekä säilyttää täydellinen tuote. Tämä takuu ei kata normaalia kulumista eriä ja tarvikkeet (suodattimet, lamput, keraaminen ja teflon-pinnoite, tiivisteet, jne.).

Laitteen käyttöaika ja takuu lasketaan myyntipäivästä tai valmistuspäivästä (jos laitteen myyntipäivästä ei ole tietoa).

Laitteen valmistuspäivä löytyy sarjanumerosta, joka sijaitsee identifiointitarralla laitteen rungossa. Sarjanumero koostuu 13 merkistä. 6. ja 7. merkit merkitsevät laitteen valmistuskuukautta ja 8. merkki valmistusvuotta.

Tehtaalla asetettu elämän laitteen on 5 vuotta alkaen ostopäivästä, edellyttäen, että se on toiminut näiden ohjeiden mukaisesti ja soveltaa teknisiä standardeja.

Pakkaus, ohjekirjat, sekä laite on hävitettävä paikallisten kierrätyksen ohjelmin mukaan. Älä hävitä näitä tuotteita tavallisen kotitalousjätteen kanssa.

FIN

Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemînă. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

MĂSURI DE SECURITATE

⚠ *Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecţiune provocată de nerespectarea cerinţelor a tehnicii de securitate şi a normelor de exploatare a produsului.*

- Acest aparat electric este un dispozitiv multifuncțional penrtu preparare în condiții de uz casnic și poate fi aplicat în apartamente, case de țară, camerele de hotel, în spațiile magazinelor, în birouri sau în alte condiții similare de exploatare neindustrială. Utilizarea industrială sau orice altă utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului va fi considerată o încălcare a condițiilor adecvate de funcționare a produsului. În acest caz producătorul nu poartă responsabilitate pentru posibilele consecințe.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signaletică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat — necorespunderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.
- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pămînt — aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pămînt.

⚠ *Atenţie! Când aparatul funcţionează, corpul său, vasul şi piesele de metal se încălzesc! Fiţi precauţi! Folosiţi mănuşile de bucătărie. Nu vă aplecaţi deasupra aparatului atunci când deschideţi capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.*

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau de plasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.

- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

⚠ *Nu uitaţi: deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanţie, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.*

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber — pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.

⚠ *Este interzis să scufundaţi corpul aparatului în apă sau să-l plasaţi sub un jet de apă!*

- Acest dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele (inclusiv copiii), care au dereglări fizice, nervoase sau psihice sau duc lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazurilor, în care astfel de persoane se află sub supraveghere sau au fost instruite în privința utilizării acestui aparat de către persoană responsabilă pentru siguranța lor. Este necesar să se efectueze o supraveghere asupra copiilor cu scopul neadmiterii acestora a jocurilor cu aparatul, accesorii, precum si cu ambalaul de fabrică. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să se efectuieze de către copiii nesupravegheați de adulți.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.

Caracteristici tehnice

Model RMC-M90E
Putere .... 860 Wt
Tensiune .... 220–240 V, 50 Hz
Volumul vasului .... 5 l
Acoperirea vasului .... antiadezivă ceramică ANATO® (Coreea)
Ecran LED .... prezent, color
Încălzire 3D .... prezentă

Programe

1. MULTICOOK (MULTI-BUCĂTAR)
2. OATMEAL (TERCI DE LAPTE)
3. STEW (CĂLIRE)
4. FRY (PRĂJIRE)
5. SOUP (SUPĂ)
6. STEAM (LA ABURI)
7. PASTA (PASTE)
8. SLOW COOK (PREGĂTIRE LENTĂ)
9. BOIL (FIERBERE)
10. BAKE (COACERE)
11. GRAIN (CRUPE)
12. PILAF
13. YOGURT/DOUGH (IAURT/ALUAT)
14. PIZZA
15. BREAD (PÎINE)
16. DESSERT (DESERT)
17. QUICK COOK (EXPRES)

Funcții

Menținerea temperaturii a felurilor de mâncare gata preparată (autoîncălzire) .... prezentă, până la 24 ore
Deconectare prealabilă a autoîncălzirii .... prezentă
Încălzirea mâncării .... prezentă, până la 24 ore
Start amânat .... prezentă, până la 24 ore

Configurare

Multi-cooker .... 1 buc.
Vas RB-C512 .... 1 buc.
Container pentru pregătire la aburi .... 1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjire în friteuză .... 1 buc.
Păhar de măsură .... 1 buc.
Ispol .... 1 buc.
Lingură plată .... 1 buc.
Carte „100 rețete” .... 1 buc.
Fixator pentru ispol/lingură .... 1 buc.
Instrucțiuni de exploatare .... 1 buc.
Carte de service .... 1 buc.
Cablu de alimentare .... 1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări.

Structura multi-cooker RMC-M90E A1

1. Capacul aparatului
2. Capac interior demontabil
3. Vas
4. Buton de deschidere a capacului
5. Panou de comandă cu ecran
6. Corp
7. Mâner de transportare
8. Supapă de aburi demontabilă
9. Lingură plată
10. Ispol
11. Păhar de măsură
12. Container pentru pregătire la aburi
13. Coș pentru prăjire în friteuză
14. Fixator pentru ispol și lingură

Panou de comandă A2

Multi-cooker REDMONDRMC-M90E este dotată cu panou de comandă senzorial cu ecran cu cristale lichide color multifuncțional.

1. „Reheat/Cancel” („Încălzire/Anulare”) — conectare/deconectare a funcției de încălzire, suspendarea lucrului programului de gătit, ștergerea setărilor efectuate.
2. „Time Delay” („Start amânat”) — conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
3. „Temperature” („Temperatura”) — setarea valorii temperaturii în programul „MULTICOOK”.
4. „Hour” („Ore”) — alegerea valorii orelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
5. „Min” („Minute”) — alegerea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat
6. „Quick cook” („Expres”) — lansarea programului „QUICK COOK”.
7. „Menu/Keep Warm” („Meniu/Autoîncălzire”) — alegerea programului de gătit automat; deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire.
8. „Start” — conectarea regimului setat de gătit.
9. Ecran.

Structura ecranului A3

1. Indicator de efectuare a programului automat „QUICK COOK”.
2. Indicator de funcționare a programului de gătit/încălzire.
3. Indicator de etape de pregătire.
4. Indicator de temperatură setată în programul „MULTICOOK”.
5. Indicator de funcționare a funcției „Time Delay”.
6. Indicator a regimului de indicatori a timerului.
7. Timer.
8. Indicator de program de gătit automat ales.

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolantele promoționale cu excepția autocolantelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.

Atenție! Este interzisă folosirea aparatul care prezintă defecțiuni.

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sunt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setarea timpului de gătit

În multi-cooker REDMOND RMC-M90E timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent (cu excepția programului „QUICK COOK”). Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales. Pentru a modifica timpul:

1. După alegerea programului de gătit apăsând butonul „Hour” setați valoarea de ore. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
2. Apăsând butonul „Min” setați valoarea de minute. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. În cazul în care apare necesitatea de a seta timpul de gătit mai puțin de o oră apăsați butonul „Hour” până la repunerea valorii de ore la zero. Apoi apăsând butonul „Min” setați valoarea necesară de minute.
4. La terminarea setării timpului de gătit (ecranul continuă să clipească) treceți în etapa următoare în conformitate cu algoritmul programului de gătit ales. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul „Reheat/Cancel”, după care din nou introduceți programul de gătit complet.

La setarea manuală a timpului de gătit țineți cont de diapazonul posibil de setări și pasul de setare prevăzut de un program de gătit ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică.

Pentru comoditate diapazonul de timp setat în programele de gătit începe de la valori minimale. Aceasta permite prelungirea pentru un termen scurt a funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază.

În unele programe automate contorizarea timpului de gătit setat începe numai după atingere de aparat a temperaturii de lucru setate. Spre exemplu, dacă în programul „STEAM” se toarnă apă rece și este setat timpul de gătit de 5 minute, atunci lansarea programului și contorizarea inversă a timpului de gătit setat începe numai după fierberea apei și formarea cantității necesare de aburi în vas.

În programul „PASTA” contorizarea timpului de gătit setat începe după fierberea apei și apăsarea repetată a butonului „Start”.

Funcția „Time Delay” („Start amânat”)

Funcția permite setarea unui interval de timp la sfârșitul căruia mâncarea trebuie să fie gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul poate fi setat într-un diapazon de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Trebuie de ținut cont că timpul de suspendare trebuie să fie mai mare decât timpul de gătit setat, altfel programul va începe să lucreze imediat după apăsarea butonului „Start”.

Puteți seta timpul de start amânat după alegerea programului automat, setarea valorilor de temperatură și timp de gătit:

1. Apăsând butonul „Time Delay” conectați regimul de setare a timpului de start amânat. Pe ecran apare inscripția „Time Delay”, iar timerul începe să clipească.
2. Apăsând butonul „Hour” treptat modificați valoarea de ore. Formatul de timp stabilit — 24 ore. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
3. Apăsând butonul „Min” modificați treptat valoarea de minute. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
4. În caz de necesitate în setarea timpului de gătit mai puțin de o oră în regimul de setare de ore apăsați consecutiv butonul „Hour” până la repunere a valorii de ore la zero. Apoi apăsând butonul „Min” setați valoarea necesară de minute.
5. Pentru a anula setările efectuate apăsați butonul „Reheat/Cancel” după care din nou introduceți programul de gătit complet.
6. La sfârșitul setării de timp apăsați și țineți butonul „Start” apăsat timp de câteva secunde. Se va aprinde indicatorul de lucru a funcției „Time Delay”, începe efectuarea programului și contorizarea inversă de timp.
7. Mâncarea va fi gata la timpul stabilit. La finisarea programului în mod automat se va conecta funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata (autoîncălzire) și se aprinde indicatorul butonului „Reheat/Cancel”.
8. Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul „Reheat/Cancel”. Indicatorul butonului se stinge.

Funcția de start amânat este accesibilă pentru toate programele de gătit automate, cu excepția programelor „FRY”, „PASTA” și „QUICK COOK”.

Nu este recomandat de a utiliza funcția „Time Delay”, în cazul în care rețeta conține produse lactate sau alte produse ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

La setarea timpului în funcția „Time Delay” este necesar de ținut cont că contorizarea timpului în programul „STEAM” se începe numai la atingerea de către multi-cooker a temperaturii de lucru necesară (după fierberea apei).

Funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata preparată „Keep Warm” (autoîncălzire)

Se include automat imediat după finisarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura felului de mâncare gata în limitele 70-75°C timp de 24 ore. Cu regimul de autoîncălzire în acțiune se afișează indicatorul butonului „Reheat/Cancel”, pe ecran se afișează contorizarea timpului de lucru în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”.

Deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire

Nu este dorită întotdeauna ca funcția de autoîncălzire la sfârșitul lucrului programului de gătit să fie conectată. Ținând cont de aceasta, multi-cooker REDMOND RMC-M90E prevede posibilitatea de deconectare prealabilă a funcției date în timpul lansării sau a funcționării programului de gătit de bază. Pentru aceasta în timpul startului sau a funcționării programului apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm”, până când indicatorul butonului „Reheat/Cancel” nu se va stinge. Pentru a conecta din nou funcția de autoîncălzire, apăsați butonul „Menu/Keep Warm” încă o dată (indicatorul butonului „Reheat/Cancel” se va aprinde).

Funcția de încălzire a felurilor de mâncare

Multi-cooker REDMOND RMC-M90E poate fi utilizată pentru încălzirea felurilor de mâncare reci. Pentru aceasta:

- Transpuneți produsele în vas, introduceți acest vas în corpul oalei sub presiune.
- Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel” până ce se va auzi un semnal sonor. Se vor aprinde indicatorul corespunzător pe ecran și indicatorul butonului. Timerul începe contorizarea timpului de încălzire.

Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C și o va menține în stare fierbinte timp de 24 ore. Le necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”, până când indicatoarele corespunzătoare pe ecran și buton nu se vor stinge.



Necătînd la faptul că multi-cooker poate păstra produsul în stare încălzită până la 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decât două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.

Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Plasați ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximală de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.
4. Cu ajutorul butonului „Menu/Keep Warm” selectați programul de gătit necesar (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care nu vă aranjează timpul de gătit setat implicit, puteți modifica valoarea dată prin apăsarea butoanelor „Hour” și „Min”.
6. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Time Delay” nu este accesibilă la utilizarea programelor „FRY”, „PASTA” și „QUICK COOK”.
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Start”, până când nu se vor aprinde indicatorii butoanelor „Start” și „Reheat/Cancel”. Se începe efectuarea programului setat și contorizarea inversă a timpului de gătit. În programele „STEAM” contorizarea inversă începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas; în programul „PASTA” — după fierberea apei în vas, plasarea produselor și apăsare repetată a butonului „Start”.
8. În caz de necesitate funcția de autoîncălzire poate fi deconectată în prealabil, apăsând și ținând apăsat butonul „Menu/Keep Warm”, până când indicatorul butonului „Reheat/Cancel” nu se va stinge. Apăsarea repetată a butonului „Menu/Keep Warm” va conecta din nou funcția dată. Funcția de autoîncălzire este inaccesibilă atunci când utilizați programele „YOGURT/DOUGH” și „BREAD”.
9. Un semnal sonor informează despre finisarea programului de gătit. În continuare, în dependență de programul ales sau setările curente, aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Reheat/Cancel”) sau în regim de așteptare (clipește indicatorul butonului „Start”).
10. Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”.



Pentru a obține un rezultat calitativ Vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea „100 rețete” care acompaniază multi-cooker REDMOND RMC-M90E – elaborată special pentru acest model.



În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal „MULTICOOK” cu diapazon lărgit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.

Program „MULTICOOK”

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „MULTICOOK” multi-cooker REDMOND RMC-M90E poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes găsită într-o carte de culinărie veche sau luată din Internet.

Pentru comoditate atunci când se pregătesc bucatele la o temperatură până la 80°C funcția de autoîncălzire este deconectată. În caz de necesitate ea poate fi conectată manual, apăsând și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm” după lansarea programului de gătit, până când se aprinde indicatorul „Reheat/Cancel”.

- Timpul de gătit implicit în programul „MULTICOOK” constituie 15 minute, temperatura de gătit implicită — 100°C.
- Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Temperature”): 35°C— 170°C cu pasul de modificare de 5°C.
- Diapazonul reglării manuale de timp: 5 minute — 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut pentru un interval până la 1 oră sau 5 minute — pentru un interval mai mult de 1 oră.



Programul „MULTICOOK” prevede posibilitatea de gătire a multor feluri de mâncare. Folosiți cartea „100 rețete” de la bucătarii noștri profesioniști sau tabelul special de temperaturi recomandate pentru pregătirea diferitor feluri de mâncare sau produse.

Program „OATMEAL”

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor de lapte. Timpul de gătit implicit în program constituie 10 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul „OATMEAL” este prevăzut pentru pregătirea terciului utilizând lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scurgerea laptelui și a obține rezultatul scontat este necesar înainte de gătit de a întreprinde următoarele acțiuni:

- Spălați minuțios toate crupele integrale (orezul, hrișca, arpacașul de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „OATMEAL” nu a fost atins, folosiți programul universal „MULTICOOK”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program „STEW”

Este recomandat pentru călirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „FRY”

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Funcția „Time Delay” în acest program este inaccesibilă.



Pentru ca ingredientele să nu ardă, urmați instrucțiunile din cartea cu rețete și amestecați periodic conținutul vasului. Se admite pregătirea cu capacul deschis al oalei sub presiune.

Program „SOUP”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor bulionuri și feluri întâi, precum și compoturi și băuturi. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „STEAM”

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Turnați în vas 600–1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 3–10 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate".

Contorizarea inversă a timpului de funcționare a programului de gătit începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas.

În cazul în care nu utilizați setările automate de timp în programul dat, utilizați tabelul de timp de gătit la aburi recomandat pentru diferite produse.

Program „PASTA"
Este recomandat pentru pregătirea pastelor, etc., fierberea ouălor și crenvurștilor. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul prevede aducerea apei la fierbere, introducerea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Un semnal sonor informează despre momentul de fierbere a apei și necesitatea de introducere a produselor. Contorizarea inversă a timpului de lucru a programului de gătit începe după apăsare repetată a butonului „Start".

Funcția „Time Delay" în acest program este inaccesibilă.



Atunci când pregătiți unele produse (paste, etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acesteia după limitele vasului se poate de gătit cu capacul deschis peste câteva minute după introducerea produselor în apă fiartă.

Program „SLOW COOK"
Este recomandat pentru pregătirea cărnii înăbușite, a laptelui topit. Timpul de gătit implicit în program constituie 5 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Program „BOIL"
Este recomandat pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de gătit implicit în program constituie 40 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „BAKE"
Este recomandat pentru coacerea biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foitaj. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.



Puteți verifica gradul de finisare a biscuitului înfigând în acesta o scobitoare. Dacă o scoateți și ea conține bucăți de aluat lipit — biscuitul este gata.

Atunci când pregătiți pâinea se recomandă de a deconecta funcția de încălzire automată a felului de mâncare la toate etapele de gătit.

Program „GRAIN"
Programul este recomandat pentru fierberea terciurilor friabile din diferite tipuri de crupe, pregătirea diferitor garnituri. Timpul de gătit implicit în program constituie 35 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „PILAF"
Programul este recomandat pentru pregătirea diferitor tipuri de pilaf, paella. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 10 minute.

Program „YOGURT/DOUGH"
Cu ajutorul acestui program puteți pregăti diferite iaurturi gustoase și sănătoase la domiciliu. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 6 până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Funcția de autoîncălzire în acest program este inaccesibilă. La introducerea ingredientelor urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația ½ de pe suprafața interioară a vasului.

Pentru a pregăti iaurturi puteți utiliza un set special de borcănașe pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se procură separat).

Program „PIZZA"
Este recomandat pentru pregătire pizza. Timpul de gătit implicit în program constituie 25 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 5 minute.

Program „BREAD"
Este recomandat pentru coacerea diferitor tipuri de pâine de făină de grâu și cu adăugarea făinii de secară. Programul prevede un ciclu complet de pregătire de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de gătit implicit în program constituie 3 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 6 ore cu pasul de setare de 10 minute.

În acest program funcția de autoîncălzire este inaccesibilă. Atunci când introduceți ingredientele urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 pe suprafața interioară a vasului.

Trebuie de ținut cont că în decursul primei ore de funcționare a programului are loc dospirea aluatului, apoi nemijlocit coacerea.

- Înainte de a folosi făina, se recomandă de cernut pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile.
- Nu este recomandată utilizarea funcției „Time Delay", deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.
- Nu deschideți capacul oalei sub presiune până la finisarea completă a procesului de coacere! De aceasta depinde calitatea produsului copt.
- Pentru a reduce timpul și a simplifica gătirea se recomandă de a utiliza amestecuri gata pentru pregătirea pâinii.

Program „DESSERT"
Este recomandat pentru pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomușoare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „QUICK COOK"
Program de gătire rapidă a orezului, terciurilor friabile din crupe.
Reglările timpului de gătit și funcția „Time Delay" în acest program sunt inaccesibile.

III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Pregătirea fondue
- Prăjire în friteuză
- Pregătirea brânzei, cașcavalului
- Pasteurizarea produselor lichide
- Încălzirea alimentației pentru copii
- Sterilizarea veselei și obiectelor de igienă personală

IV. ACCESORII ADIȚIONALE

Accesoriile adiționale la oală sub presiune le puteți procura separat. Pentru informații privind sortimentul, procurarea și compatibilitatea acestora cu modelul aparatului vostru adresați-vă către distribuitorul oficial din țara voastră.

RAM-CL1 — clește pentru vas
Sunt destinate pentru evacuarea comodă a vasului din multi-cooker. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci.

RHP-M01 — dispozitiv pentru pregătirea jambonului
Este destinat pentru pregătirea jambonului, ruladelor și altor delicatețe din carne, pasăre sau pește cu adăugarea diferitor condimente și adaosuri. Puteți utiliza dispozitivul pentru pregătirea jambonului în multi-cooker, în aparat pentru copt, aerogrill sau obișnuit într-o cratiță de volum respectiv pe aragaz.

RAM-FB1 — coș de pregătire în friteuză
Este destinat pentru pregătirea diferitor produse în ulei înfierbântat foarte tare sau care fierbe (friteuză). Se potrivește pentru orice vase cu un volum de la 3 litri. Este fabricat din oțel inoxidabil, are un mâner demontabil și cârlig de fixare pe vas pentru a ușura scurgerea excesului de ulei după pregătire. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

RAM-G1 — set de borcănașe pentru iaurt cu marcheri pe capace (4 buc.)
Sunt destinate pentru pregătirea diferitor iaurturi . Borcănașele conțin data care permite de a controla termenul de valabilitate al produsului. Este posibilă utilizarea împreună cu oalele sub presiune de alte mărci.

RB-C502 — vas cu acoperire ceramică produs de compania Anato® (Coreea)
Capacitate: 5 litri. Are o rezistență ridicată la defecțiuni mecanice, proprietăți excelente antiadezive și conducătoare de căldură, grație cărui fapt mâncarea nu aderă la suprafață, se prăjește și se călește uniform în timpul întregului procesul de gătit. Vasul este elaborat pentru un proces mai calitativ de coacere, prăjire și fierbere a terciurilor de lapte. Este posibilă utilizarea vasului în afara oalei sub presiune pentru păstrarea produselor și pregătirea bucatelor în aparatul de copt. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

RB-S500 — vas de oțel
Capacitate: 5 litri. Are o rezistență ridicată la defecțiuni mecanice. Este recomandat pentru pregătirea diferitor supe, compoturi, gemuri și dulceață. Acest vas este potrivit pentru utilizare în acesta a blenderului, mixerului și altor unelte de bucătărie la pregătirea supelor-creme, pireurilor din legume, fructe. Nu este recomandat de a utiliza pentru prăjire și coacere. Poate fi spălat în mașină de spălat vase.

V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Înainte de a parveni la curățarea aparatului, asigurați-vă că acesta este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Folosiți o țesătură moale și remedii non-abrazive de spălat vesela. Recomandăm să efectuați curățirea produsului imediat după utilizare.



ESTE INTERZISĂ utilizarea unei burete cu acoperire dură sau abrazivă, a remediilor de curățare cu particule abrazive, precum și alte substanțe chimice agresive. Este interzis de a plasa corpul aparatului în apă sau sub un jet de apă.

Înainte de prima utilizare sau pentru eliminarea mirosurilor după pregătire recomandăm în decurs de 15 minute fierbeți o jumătate de lămâie în programul „STEAM".

Vasul, capacul interior de aluminiu și supapa de abur trebuie curățite după

fiecare utilizare. Vasul poate fi spălat în maşină de spălat vase. După sfârşitul curăţirii vasului ştergeţi suprafaţa sa exterioară până ce ea devine uscată.

Pentru curăţirea capacului interior de aluminiu:

1. Deschideţi capacul oalei sub presiune.
2. În partea interioară a capacului apăsaţi concomitent spre centru cele două fixatoare de masă plastică.
3. Fără a vă forţa, trageţi capacul de aluminiu interior puţin la sine şi în jos pentru ca el să se dezunească de la capacul principal.
4. Ştergeţi suprafaţa ambelor capace cu o ţesătură umedă sau un şerveţel. În caz de necesitate spălaţi capacul scos sub un jet de apă şi folosiţi detergente de spălat vase. Nu se recomandă folosirea maşinii de spălat vase.
5. Asamblaţi în ordine inversă: introduceţi capacul de aluminiu în canale, reuniţi-l cu capacul principal şi apăsaţi puţin pe fixatori până ce se va aude un click. Capacul de aluminiu interior trebuie să se fixeze în mod sigur.

Supapa de aburi este instalată într-o celulă specială pe capacul superior al aparatului şi constă din două părţi: disc exterior şi bază. Pentru curăţirea supapei:

1. Trageţi atent discul superior de proeminenţe în sus şi la sine, astfel cum este arătat pe desen **A4**.
2. Pe partea interioară a discului întoarceţi partea principală a supapei în sensul contrar acelor ceasornicului (în sensul ***<open>***) până la limită şi scoateţi-o.
3. Extrageţi atent cauciucul supapei. Spălaţi toate părţile supapei, respectând regulile susmenţionate.

STOP *Atenţie! Pentru a evita deformării cauciucului supapei se interzice sucirea şi tragerea acestuia.*

4. Asamblaţi în ordine inversă: puneţi cauciucul la loc, uniţi canalele părţii principale a supapei cu proeminenţe corespunzătoare pe partea interioară a discului şi întoarceţi în sensul acului ceasornicului (în sensul ***<close>***). Introduceţi supapa de aburi în celulă pe capacul aparatului (discul superior trebuie să fie plasat în urmă cu proeminenţă pentru extragere).

Condensatul format în timpul pregătirii mâncării în modelul dat se acumulează într-un jgheab special de pe corpul aparatului în jurul vasului şi se scurge în containerul situat pe partea inferioară a aparatului.

1. Deschideţi capacul, scoateţi vasul. În caz de necesitate ridicaţi puţin partea frontală a oalei sub presiune, pentru ca condensatul să se scurgă în container.
2. Ridicaţi containerul trăgând uşor de proeminenţă la sine.
3. Vărsaţi condensatul. Spălaţi containerul şi introduceţi-l la loc.
4. Condensatul care rămâne în cavitate în jurul vasului eliminaţi cu ajutorul unui şerveţel de bucătărie.

VI. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit şi căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătirea mîncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile şi căile de înlăturare a acestora.

MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluţia
Aţi uitat să închideţi capacul aparatului sau nu l-aţi închis bine, deaceea temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	• Atunci cînd gătiţi nu deschideţi capacul oalei sub presiune fără necesitate. • Închideţi capacul pînă ce se aude un click. Asiguraţi-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului şi că nu este deformat cauciucul de etanşare pe capacul interior.
Vasul şi elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceea temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	• Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, aderînd cu fundul de discul de încălzire. • Asiguraţi-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteţi contaminarea discului de încălzire.
• Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mîncare. Aceste ingrediente nu se potrivesc pentru gătire prin metoda aleasă de dumneavoastră sau aţi ales un program de gătit incorect. • Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporţiile generale de plasare a produselor. • Aţi setat incorect (nu aţi calculat) timpul de gătit. • Reţetă aleasă de dumneavoastră nu se potriveşte pentru gătire în această multi-cooker.	• Este de dorit de a folosi reţetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiţi reţetele verificate. • Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporţiile de introducere a acestora, alegerea programului şi a timpului de gătit trebuie să corespundă cu reţeta aleasă.
La gătire cu aburi: prea puţină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnaţi apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în reţetă. Dacă aveţi dubii, în procesul de gătit verificaţi nivelul de apă.

La prăjire:	Aţi turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui	• Atunci cînd are loc prăjirea obişnuită este suficient ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subţire de ulei. • La prăjire în friteuză urmaţi indicaţiile reţetei corespunzătoare.
	Exces de umiditate în vas	La prăjire nu închideţi capacul oalei sub presiune în cazul în care reţeta nu prevede aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înainte de prăjire trebuie să fie decongelate şi apa să fie scursă.
La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu aciditate înaltă.		Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmaţi recomandările reţetei alese de dumneavoastră.
La coacere (aluatul nu s-a copt):	În procesul de predospire aluatul s-a lipit de capacul interior şi orificiul de eliminare a aburului este blocat.	Introduceţi aluatul în vas într-un volum mai mic.
	Exces de aluat introdus în vas.	Scoateţi coptura din vas, întoarceţi-o şi introduceţi din nou în vas, după care continuaţi gătirea pînă va fi gata. Ulterior, atunci cînd coaceţi, introduceţi un volum mai mic de aluat în vas.

PRODUSUL ESTE RĂSFIERT

Aţi comis greşeală atunci cînd aţi ales tipul de produs sau cînd aţi setat (calculat) timpul de gătit. Ingrediente de dimensiuni prea mici.	• Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). • Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporţiile de introducere a acestora, alegerea programului şi a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din reţetă.
După gătire mîncarea gata preparată a stat prea mult la autoîncălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcţiei de autoîncălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcţiei date puteţi utiliza posibilitatea aceasta.

PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea şi proprietăţile laptelui pot depinde de locul şi condiţiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultrapasteurizat de grăsime pînă la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă *(petru detalii vezi p. 93)*.
• Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.). • Nu sunt respectate proporţiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect.	• Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporţiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din reţetă. • Permanent spălaţi foarte bine crupele integrale, carnea, peştele şi produsele de mare pînă cînd apa devine limpede.

MÎNCAREA ARDE

• Vasul a fost curăţat rău după gătirea prealabilă a mîncării. • Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat.	Înainte de gătit, asiguraţi-vă că vasul este spălat bine şi acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în reţetă.	Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Aţi setat timpul de gătire prea mare.	Reduceţi timpul de gătire sau urmaţi indicaţiile din reţetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: aţi uitat să turnaţi ulei în vas; nu aţi amestecat sau aţi amestecat tîrziu produsele preaparate.	La prăjire ordinară turnaţi în vas puţin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subţire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călire: umiditate insufientă în vas.	Adăugaţi mai mult lichid în vas. În timpul de gătire nu deschideţi capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puţin lichid în vas (nu sunt respectate proporţiile de ingrediente).	Respectaţi raportul corect de lichide şi ingrediente solide.
La coacere: nu aţi uns cu ulei suprafaţa interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeţi fundul şi pereţii vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnaţi uleiul în vas!).

PRODUSUL ŞI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

Aţi amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecaţi mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5–7 minute.
Aţi setat timpul de gătit prea mare.	Reduceţi timpul de gătit sau urmaţi indicaţiile din reţetă adaptată pentru acest model de aparat.

COPTURA ESTE UMEDĂ

Aţi utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume şi fructe suculente, pomuşoase congelate, smîntînă etc.).	Alegeţi ingredientele în conformitate cu reţeta de coacere. Străduiţi-vă să nu alegeţi în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizaţi-le în cantităţi minime.
Aţi ţinut prea mult coptura în multi-cooker închisă.	Străduiţi-vă să scoateţi coptura din multi-cooker imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteţi lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcţia de autoîncălzire inclusă.

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouăle cu zahăr au fost bătute rău.	Folosiţi o reţetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporţiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din reţetă.
Aluatul cu agentul de creştere au stat prea mult timp.	
Nu aţi cernut făina sau aţi frămîntat rău aluatul.	
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	
Reţeta aleasă de dumneavoastră nu se potriveşte pentru coacere în acest model de oală sub presiune.	

Într-o serie de modele de multi-cooker REDMOND în programele „STEW" şi „SOUP" în cazul de insuficienţă de lichid în vas declanşează sistemul de protecţie de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătire se opreşte şi multi-cooker trece în regimul de autoîncălzire.

Timp recomandat de gătit la aburi a diferitor produse

Nr.	Produs	Masa, g (cantitate)	Cantitate apă, ml	Timpul de gătit, min
1	Fileu de carne de porc/ de vită (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fileu de carne de berbec (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Fileu de găină (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Fricadele/ pârjoale	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	10/15
5	Peşte (fileu)	500	500	10
6	Crevete de salată (curăţate, fierte-congelate)	500	500	5
7	Cartofi (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Morcov (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Sfeclă (cuburi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 oră 10 min
10	Legume (proaspăt congelate)	500	500	10
11	Ou	3 buc.	500	10

Este necesar să ţineţi cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependenţă de calitatea produsului anumit, precum şi de preferinţele voastre gustative.

Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură în programul „MULTICOOK"

Nr.	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeţi cartea de reţete)
1	35°C	Predospirea aluatului, pregătirea oţetului
2	40°C	Pregătirea iaurturilor
3	45°C	Dospire
4	50°C	Fermentare
5	55°C	Pregătirea bomboanei fondante
6	60°C	Pregătirea ceaiului verde, a alimentaţiei pentru copii
7	65°C	Pregătirea cărnii în ambalaj de vacuum
8	70°C	Pregătirea punciului
9	75°C	Pasteurizare, pregătirea ceaiului alb
10	80°C	Pregătirea glintwein
11	85°C	Pregătirea brânzei sau a felurilor de mâncare care necesită timp de gătit îndelungat
12	90°C	Pregătirea ceaiului roşi
13	95°C	Pregătirea terciurilor de lapte
14	100°C	Pregătirea bezelelor, a dulceţei
15	105°C	Pregătirea răciturii
16	110°C	Sterilizare
17	115°C	Pregătirea siropului de zahăr
18	120°C	Pregătire halcă
19	125°C	Pregătirea cărnii înăbuşite
20	130°C	Pregătirea budincii
21	135°C	Rumenirea felurilor de mâncare gata preparate pentru a le atribui o scoarţă crocantă
22	140°C	Afumare
23	145°C	Coacerea legumelor şi peştelui în staniol
24	150°C	Coacerea cărnii în staniol
25	155°C	Prăjirea produselor din aluat de levuri
26	160°C	Prăjirea cărnii de pasăre
27	165°C	Prăjire steakuri
28	170°C	Prăjire în friteuză (cartofi fri, nuggets de pui etc.)

Tabel rezumativ de programe de gătit (setări de fabrică)

Program	Recomandări de utilizare	Timp de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amînat, oră	Aşteptarea ieşirii în regim de funcţionare	Autoîncălzire
MULTICOOK	Pregătirea diferitor feluri de mâncare cu posibilitate de setare a temperaturii şi a timpului de gătit	15 min	5 min – 1 oră / 1 min 1 oră– 12 ore /5 min	+	–	+
OATMEAL	Pregătirea terciurilor pe lapte	10 min	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Călirea cărnii, peştelui, legumelor, garniturilor şi felurilor de mâncare complexe	1 oră	20 min – 12 ore / 5 min	+	–	+
FRY	Prăjirea cărnii, a peştelui, legumelor şi felurilor de mâncare complexe	15 min	5 min – 1 oră 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Pregătirea bilioanelor, supe de bază, supe de legume şi supe reci	1 oră	20 min – 8 ore / 5 min	+	–	+
STEAM	Pregătirea la aburi a cărnii, peştelui, legumelor şi altor produse	15 min	5 min – 2 ore / 5 min	+	+	+
PASTA	Pregătirea pastelor din diferite specii de grâu; fierberea crenvurştilor şi altor semipreparate	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Pregătirea laptelui topit, cărnii înăbuşite, halcă de carne, răcitură	5 ore	1 oră – 8 ore / 10 min	+	–	+
BOIL	Fierberea legumelor şi leguminoaselor	40 min	5 min – 2 ore / 5 min	+	–	+
BAKE	Coacerea checurilor, biscuiţilor, budincilor, turtelor din aluat de levuri şi foitaj	1 oră	20 min – 8 ore / 5 min	+	–	+
GRAIN	Pregătirea diferitor crupe şi garnituri. Fierberea terciurilor friabile pe apă	35 min	5 min – 4 ore / 5 min	+	–	+

Program	Recomandări de utilizare	Timp de gătit implicit	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amînat, oră	Așteptarea ieșirii în regim de funcționare	Autoîncălzire
PILAF	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf (cu carne, pește, carne de pasăre, legume)	1 oră	20 min – 1 oră 30 min / 10 min	+	—	+
YOGURT/ DOUGH	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	8 ore	6 ore – 12 ore / 10 min	+	—	—
PIZZA	Pregătire pizza	25 min	20 min – 1 oră / 5 min	+	—	+
BREAD	Pregătirea pâinii din făină de grâu și de secară (inclusiv etapa de dospire a aluatului)	3 ore	1 oră – 6 ore / 10 min	+	—	—
DESSERT	Pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomușoare proaspete	1 oră	5 min – 4 ore / 5 min	+	—	+
QUICK COOK	Pregătire rapidă a orezului, terciurilor friabile pe apă	30 min	—	—	—	+

VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Eroare afișată pe ecran	Defecțiunile posibile	Înlăturarea erorii
E1 — E3	Eroare de sistem, este posibilă ieșirea din funcțiune a plăcii sau a elementului de încălzire.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcorească. Închideți bine capacul, conectați aparatul din nou la rețeaua electrică. În cazul în care la conectare repetată problema nu s-a înlăturat, adresați-vă la un centru de service autorizat.

Defecțiune	Cauza posibilă	Înlăturarea defecțiunii
Nu se conectează.	Nu este tensiune în rețeaua electrică.	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
Mîncarea se prepară prea mult timp.	Întreruperi în alimentarea cu energie electrică	Verificați tensiunea în rețeaua electrică.
	Între vas și element de încălzire a pătruns un obiect străin.	Înlăturați obiectul străin.
	Vasul instalat incorect în corpul oalei sub presiune.	Amplasați vasul drept fără înclinări.
	Element de încălzire contaminat.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcorească. Curățați elementul de încălzire.

VIII. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

Pentru acest produs se acordă un termen de garanție de 2 ani de la momentul procurării. În timpul perioadei de garanție producătorul se obligă să înlăture prin reparare, schimbare a pieselor sau schimbare a produsului complet orice defecte de fabrică provocate de calitatea insuficientă a materialelor sau de rasamblare. Garanția intră în vigoare numai în cazul în care data procurării este confirmată prin ștampila magazinului și semnătura vînzătorului pe talonul de garanție original. Prezenta garanție se recunoaște numai în cazul în care produsul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunea de exploatere, nu a fost reparat, nu a fost dezasamblat și nu a fost defectat în rezultatul manipulării incorecte, precum și păstrată toată completarea produsului. Prezenta garanție nu se răspîndește asupra uzurei normale a produsului și asupra consumabilelor (filtrelor, becului, acoperirilor ceramice și de teflon, garniturilor etc.).

Data fabricării dispozitivului poate fi găsită în numărul de serie, amplasat pe eticheta de identificare atașată pe carcasa produsului. Numărul de serie este format din 13 simboluri. Simbolurile 6 si 7 indica luna, 8 — anul de producere a dispozitivului.

Termenul de exploatare a produsului și termenul de valabilitate a garantiei se calculează de la data vânzării sau de la data fabricării produsului (în cazul în care data de vânzare e imposibil de determinat).

Termenul de servire a aparatului stabilit de producător constituie 5 ani din momentul procurării cu condiție că exploatarea produsului este efectuată în corespundere cu instrucțiunea dată și standardele tehnice.

Ambalajul, îndrumătorul utilizatorului, precum și aparatul este necesar de utilizat în conformitate cu programul local de prelucrare a deșeurilor. Nu aruncați astfel de produse împreună cu gunoiul obișnuit.

Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használói útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabítja a szolgálati idejét.

BIZTONSÁGI TECHNIKA

⚠ *A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.*

- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számit. Ebben az esetben a gyártóa következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsínort: a paraméterk meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.
- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljazathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsínort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

⚠ *Figyelem! A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.*

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljazatból a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezeése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne értintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

Figyelembe vegyen: a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethez, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.
- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.

Tilos készülék házát vízbe vagy vízsugár alá helyezni!

- Az adott készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve gyerekeket is) akik fizikai, idegrendszeri vagy pszichés megbetegedésben szenvednek, vagy akinek nincs megfelelő tapasztalata a készülék használatához, kivéve azon eseteket, amikor az ilyen személyek felügyelet alatt használják a készüléket vagy megfelelő, a felsorolt személyekkel kapcsolatos utasítást kapnak az értük felelősséget viselő személyektől. Felügyelni kell a gyermekeket, hogy ne játszanak a készülékkel, a tartozékokkal és a csomagolással. A készülék tisztítása és karbantartása gyermekek által csak felnőttek felügyelete mellett végezhető.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.

Technikai jellemzés

Modell	RMC-M90E
Teljesítmény	860 W
Feszültség	220–240 V, 50 Hz
Tányér maximális űrtartalma	5 l
Tányér fedezete	tapadásmentes kerámiai ANATO® (Korea)
LED-kijelző	van, színes
3D-melegítés	van

Programok

1. MULTICOOK (MULTISZAKÁCS)
2. OATMEAL (TEJKÁSA)
3. STEW (FŐZÉS)
4. FRY (SÜTÉS)
5. SOUP (LEVES)
6. STEAM (KÉSZÍTÉS PÁROLÁSSAL)
7. PASTA (TÉSZTA)
8. SLOW COOK (LASSÚ PÁROLÁS)
9. BOIL (KÉSZÍTÉS)
10. BAKE (SÜTEMÉNYEK)
11. GRAIN (DARA)
12. PILAF (PILÁF)
13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/KELTTÉSZTA)
14. PIZZA
15. BREAD (KENYÉR)
16. DESSERT (ÉDESSÉG)
17. QUICK COOK (GYORS KÉSZÍTÉS)

Funkciók

A kész étel hőmérsékletének fentartása (Automatikus melegítés)	van, 24 óráig
Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása	van
Étel melegítése	van, 24 óráig
Elhalasztott rajt	van, 24 óráig

Készletezés

Rotyogtató fazék	1 darab
RB-C512 tányér	1 darab
Párolásra szolgáló konténer	1 darab
Olajsütésre szolgáló kosár karral	1 darab
Mérőpohár	1 darab
Merítőkanál	1 darab
Lapos kanál	1 darab
100 recept című könyv	1 darab
Merítőkanál és kanál tartója	1 darab
Használói útmutató	1 darab

Szerviz könyv..1 darab
Tápkábel...1 darab

A gyártónak joga van arra, hogy a készülék dijájnát, készletezését, valamint a technikai jellemzését módosítsa a termékei tökéletesítése során e módosításokról szóló kiegészítő értesítés nélkül.

Rotyogató fazék szerkezete RMC-M90E A1

1. Készülék fedele
2. Belső levehető fedél
3. Tányér
4. Fedeet nyitó gomb
5. Vezérlő panel kijelzővel
6. Ház
7. Áthelyezésre szolgáló kar
8. Levehető gőzszelep
9. Lapos kanál
10. Merítőkanál
11. Mérőpohár
12. Párolásra szolgáló konténer
13. Oljasütésre szolgáló kosár
14. Merítőkanál és kanál tartója

Vezérlőpanel A2
REDMOND RMC-M90E rotogtató fazék érzékelő vezérlő panellel rendelkezik többfunkciónális színes LED-kijelzővel.

1. „Reheat/Cancel" („Melegítés/Törlés") — a melegítési funkció bekacsolása/kikapcsolása, a kézítési program működésének szüntetése, a bevezetett állítások törlése.
2. „Time Delay" („Elahalasztott rajt") — az elhalasztott rajt idejének állítási rendszert bekapcsolja.
3. „Temperature" („Hőmérséklet") — a „MULTICOOK" programban levő hőmérséklet értékének állítása
4. „Hour" („Óra") — az óraérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása
5. „Min" („Perc") — a percérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása
6. „Quick cook" („Gyors készítés") — a „QUICK COOK" program indítása.
7. „Menu/Keep Warm" („Menü/ Automatikus melegítés") — automatikus készítési program választása; Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.
8. „Start" — bevezetett készítési rendszer indítása.
9. Kijelző.

Kijelző szerkezete A3

1. A „QUICK COOK" automatikus program működési indikátora
2. Készítési program/melegítés működési indikátora
3. Készítési lépés indikátora
4. A „MULTICOOK" programban állított hőmérséklet indikátora
5. A „Time Delay" funkció indikátora
6. A stopperóra értéke rendszerének indikátora
7. Stopperóra
8. A váalsztott automatikus készítési program indikátora

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Óvatosan csomagolja ki a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogaikat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon. Törölje meg a készülék házát nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárazza meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket.

Figyelem! A készülék használata bármilyen üzemzavarnál tilos.

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Az első bekapcsolás előtt
Állítsa a a készüléket a szilárd egyenletes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelepről kimenő gőz ne kerüljen a tapétára, díszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyakra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Készítési idő állítása
A REDMOND RMC-M90E rotyogtató fazékban önállóan lehet állítani a készítési időt minden egyes proramban (a „QUICK COOK" programon kívül). A változtatási lépése és a bevezetett idő lehetséges terjedelme a választott készítési programtól függ. Az idő változására:

1. A program választása után nyomja meg a „Hour" gombot, hogy az óra értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
2. Nyomja meg a „Min" gombot, hogy a perc értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
3. Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, nyomja meg a „Hour" gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a „Min" gombot, hogy a perc értékét állítsa.
4. Az készítési idő állításának végén (a kijelző hunyorogni folytat), menjen át a következő lépéshez a választott készítési program algoritmusnak megfelelően. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Reheat/Cancel" gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.

A készítési program kézi állításánál, figyelembe vegye az állítások lehetséges terjedelmét és lépés értéket, amelyet a választott készítési program előrelátja, a gyári állítások táblájának megfelelően.

Az Ön kényelmességére a bevezetett idő terjedelme a készítési programokban a minimális értéktől kezdődik. Ez azt engedi, hogy a program működését egy kis időtartamra hosszabítsa, ha az étel az általános idő alatt nem került készítésre.

Az egyes automatikus programban az állított idő visszaszámálása csak akkor kezdődik, amikor a készülék a beállított munkahőmérsékletet éri. Például hogyha hideg vizet öntünk és a „STEAM" programban készítési időt 5 percre állítunk, akkor a program indítása és az állított idő visszaszámálása csak a víz forralása után és a tányérban elegendő mennyiségű gőz alakulása után kezdődik.

A „PASTA" programban az állított idő visszaszámálása csak a víz forralása után kezdődik és a „Start" gomb ismételt nyomása után is.

„Time Delay" funkció („Elhalasztott rajt")
Azt engedi, hogy pontos időt állítsa, amelyhez az automatikus készítési program véget ér (a program munkaidőt figyelembe véve). El lehet halasztani a készítési folyamatot 10 perctől 24 óráig, az állítási lépés 10 perc. Figyelembe kell venni, hogy az elhalasztási idő több legyen, mint az állított készítési idő, másképpen a program azonnal a „Start" gombra nyomása után kezdődik működni.

Az automatikus program választása, hőmérséklet értékének állítása és készítési idő választása után állíthatja az elhalasztott rajt idejét:

1. Nyomja meg a „Time Delay" gombot és kapcsolja be az elhalasztott rajt idejének állítását. A kijelzőn megjelenik a „Time Delay" felirat, és a stopperóra hunyorogni kezd.
2. Nyomja meg a „Hour" gombot, hogy lépésenként változtassa az óra értékét. Az idő állított formátuma: 24 óra. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
3. Nyomja meg a „Min" gombot, hogy lépésenként változtassa a perc értékét. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
4. Hogyha a készítési idő egy óránál kevesebb, az idő állítási rendszerében egymás után nyomja meg a „Hour" gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a „Min" gombot, hogy a perc értékét állítsa.
5. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Reheat/Cancel" gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.
6. Az idő állítása után nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Start" gombot. Felragyog a „Time Delay" funkció működési indikátora, és a program elvégzése és az idő visszaszámálása kezdődik.
7. Amikor a meghatározott idő elmúlik, az éétel kész lesz. A program elvégzése után automatikusan bekapcsolódik a kész étel hőmérsékletének fenntartási funkciója (automatikus melegítés) és a „Reheat/Cancel" gomb indikátora felragyog.
8. Az automatikus melegítés kikapcsolása végett nyomja meg a „Reheat/Cancel" gombot. A gomb indikátora kialszik.

Az elhalasztott rajt funkció használata lehetséges minden automatikus készítési programban, a „FRY", „PASTA" és „QUICK COOK" programon kívül.

Nem ajánlatos a „Time Delay" funkciót használni, hogyha az recept összetételében van tejtermék vagy más romlandó élelmiszerek (tojás, friss tej, hús, sajt, stb.)

A „Time Delay" funkcióban történő időállításnál figyelembe kell venni, hogy a „STEAM" programban történő idő-visszaszámálás csak a szükséges munkahőmésrséklet a rotyogtató fazék általi elérése után (a víz forralása után).

Kész étel hőmérsékletének fenntartása funkció „Keep Warm" (automatikus melegítés)
Automatikusan bekapcsolódik a készítési program elvégzésével, a kész étel hőmérsekletét fenntartja 24 óráig 70–75°C között. A működő automatikus melegítésnél a „Reheat/Cancel" gomb indikátora ragyog, a kijelzőn a működés idéjen egyenes leszámlálása tükrözik a folyó rendszerben. Szükség esetén az automatikus melegítés kikapcsolható, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel" gombot.

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása
Az automatikus melegítés bekapcsolása a program elvégzése után nem mindig kívánatos. Ezt figyelembe véve a REDMOND RMC-M90E rotyogtató fazékban előreláthattuk a jelen funkció időben történő kikapcsolási lehetőségét az alapvető készítési program indítása vagy működése során. Ennek érdeében a program indításánál vagy működésénél nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm" gombot, amíg a „Reheat/Cancel" gomb indikátora nem alszik ki. Az automatikus melegítés ismét bekapcsolása érdekében újra nyomja meg a „Menu/Keep Warm" gombot (a „Reheat/Cancel" gomb indikátora felragyog).

Étel melegítése funkció

A REDMOND RMC-M90E rotyogtató fazékot a hideg ételek melegítésére használhatja. Ennek érdekében:

- Helyezze át az ételt a tányérba, állítsa a rotyogtató fazék házába.
- Csukja be a fedelet, kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
- Nyomja s néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel" gombot, amíg a hangjelet nem hallja. Felragyog a megfelelő indicator a kijelzőn és a gomb indikátora. A stopperóra kezdi a melegítési idő visszaszámlálását.

A készülék 70–75°C fokig melegíti az ételt és melegen fenntartja 24 óra alatt. Szükség esetén a melegítés abbahagyására nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel" gombot, amíg a gomb indikátora és a kijelzőn levő indikátora nem alszik el.



Annak ellenére hogy a rotyogtató fazék melegen fenntarthatja az élelmiszert 24 óráig, nem ajánlatos melegen hagyni az ételt több mint két vagy három órára, mert néha ez az ízminőségének változásához vezethet.

Automatikus programok használatánál történő általános rend

1. Készítse (mérje) a szükséges ingridienseket.
2. Tegye be a rotyogtató fazék tányérjába a készítési programnak megfelelően és tegye be a készülék házába. Figyeljen, hogy minden ingridiens, a folyadékot beleértve, a tányér belső felületén levő maximális jelzés alatt legyen . Győződjön meg arról, hogy a tányér elferdülés nélkül be van állítva és szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Csukja be a rotyogtató fazék fedelét. Kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
4. A „Menu/Keep Warm" gomb segítségével válassza a szükséges készítési programot (a kijelzőn felgragyog a program megfelelő indikátora).
5. Ha nem tetszik az alapértelmezett készítési idő, változtathatja a jelen értéket a „Hour" és „Min" gomb nyomásával.
6. Szükség esetén az elhalasztott rajt idejét állítsa. A „Time Delay" funkció nem érvényes a „FRY", „PASTA" és „QUICK COOK" program használatánál.
7. A program indítására nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Start" gombot, amíg a „Start" és „Reheat/Cancel" gombok indikátora nem ragyog fel. Az állított program elvégzése kezdődik és a készítési idő visszaszámlálása is. A „STEAM" programban a visszaszámlálása a víz forralása és a tányérban levő víz elegendő sűrűsségének elérése után kezdődik. A „PASTA" programban a tányérban levő víz forralása, az élelmiszer betevése és a „Start" gomb ismételt nyomása után.
8. Szükség esetén előzetesen ki lehet kapcsolni az automatikus melegítés funkciót, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm" gombot, amíg a „Reheat/Cancel" gomb indikátora nem alszik el. A „Menu/Keep Warm" gomb ismételt nyomása a jelen funkciót újra bekapcsolja. Az automatikus melegítés funkció nem érvényes a „YOGURT/DOUGH" és „BREAD" program használatánál.
9. A program elvégézését jelzi a hangjel. Továbbá a választott programtól vagy a folyó állításoktól függően a készülék az automatikus melegítés rendszerébe (a „Reheat/Cancel" gomb indikátora ragyog) vagy a várakozási rendszerbe átmegy (a „Start" gomb indikátora hunyorog).
10. Annak érdekében hogy a bevezetett programot törölje, a készítési folyamatot és automatikus melegítést szüntesse, nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel" gombot.



A minőségi eredmény elérésére ajanlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND RMC-M90E rotyogtató fazékhe mellékelt 100 recept című könyvből, amelyet különlegesen feldolgoztuk ehhez a modellhez.



Ha az Ön véleménye szerint a kívánatos eredményt nem érte el az általános automatikus program segítségével, használja a „MULTICOOK" univerzális programot a kézi állítások bővített terjedelmével, amelyik nagy lehetőséget ad a szakácsművészetének.

„MULTICOOK" program

A jelen program bármilyen étel készítésére alkalmas a használó által bevezetett hőmérsékleti paraméterek és készítési idő szerint. A „MULTICOOK" programnak köszönhetően a rotyogtató fazék REDMOND RMC-M90E a háztartási gépek készletét helyettesítheti és azt engedi, hogy étel készítsen bármelyik érdekes recept szerint, amelyet a régi szakácskönyvben olvasta vagy interneten találta.

Az Ön kényelmessége érdekében a 80°C alatti hőmérsékletnél készített étel esetében az automatikus melegítés funkció ki van kapcsolva. Szükség esetén kézzel be lehet kapcsolni, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm" gombot, a készítési program indítása után, amíg nem ragyog fel a „Reheat/Cancel" gomb indikátora.

- Az alapértelmezett készítési idő a „MULTICOOK" programban 15 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 100°C.
- A hőmérséklet kézi szabályozásának terjedelme (a „Temperature" gomb nyomásával változik) 35°C — 170°C, változtatási lépés 5°C.
- Az idő kézi szabályozásának terjedelme: 5 perc – 12 óra, az állítási lépés: 1 perc a az egy orás terjedelemmel kapcsolatban; 5 perc az egy-tizenkét órás terjedelemmel kapcsolatban.



A „MULTICOOK" programban lehetséges különböző étel készítése. Használja a 100 recept című könyvet a szakképzett szakácsunktól vagy a különböző ételek és élelmiszerek készítési ajánlott hőmérsékletéről szóló speciális táblát.

„OATMEAL" program

Ajánlatos a tejkása készítésénél. Az alapértelmezett készítési idő 10 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 1 perc.

Az „OATMEAL" program a tejkása készítésénél használható az alacsony zsíros pasztőrözött tejből. Az elforrásnak elkerülése és a szükséges eredmény elérésének érdekében, ajánlatos, hogy a főzs előtt a következőt csinálja:

- alaposan öblítse át minden egy darabból való gabonát (rizs, hajdina, köles, stb.), amíg a víz nem tiszta legyen;
- a készítés előtt kenje be a rotyogtató fazék tányérját vajjal;
- szigorúan tartsa be az arányt, amikor méri az összetevőket a receptkönyv rendelkezései szerint, csökkentse vagy növelje az összetevők mennyiségét arányban;
- a teljes tej használatánál ívóvízzel hígítsa 1:1 arányban.

A tej és gabona sajátosságai különbözhetnek a származási helyétől és gyártójától, ami néha hatást gyakorol a készítési eredményre.

Ha a „OATMEAL" programban a kívánatos eredményt nem érte el, használja az univerzális „MULTICOOK" programot. A tejkása optimális készítési hőmérséklet 95°C. Állítsa az összetevők mennyiségét és készítési időt a recept szerint.

„STEW" program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal párolására, valamint a kocsonya és más, hosszú ideig tartó feldolgozását igénylő étel készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 12 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„FRY" program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal és félkész termék, stb. sütésére. A készítési idő alapértelmezetten 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 1 perc.

A „Time Delay" funkció a jelen programban nem működik.



Annak érdekében hogy az összetevők ne égjenek oda, kövesse a receptkönyv rendelkezéseit, néha-néha keverje a tányér tartalmát. Lehet élelmiszereket sütni a készülék nyitott fedelénél.

„SOUP" program

Ajanlatos különbözőleves és elsőfogású étel készítésére , valamint a befőtt és ital készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„STEAM" program

Ajálatos a zöldség, hús, hal, diétás és vegetáriánus étel, vegetáriánus étel és gyermekélelmiszer párolására. A készítési idő alapértelmezetten 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

A jelen programban történő készítésére használja a speciális konténert (készletben van):

1. Öntse be a tányérba 600–1000 ml vizet. Állítsa a tányért a párolásra szolgáló konténerbe.
2. Mérje és készítse az élelmiszert a recept szerint, egyenletesen tegye be a konténerbe és állítsa a tányért a készülék házába. Győződjön meg arról, hogy a tányér szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Kövesse az Automatikus programok használátánál történő általános rend fejezet 3-10 pontjában leírott uatsítását.



A készítési program működésének visszaszámlálása kezdődik a víz forralása után és a tányérban levő gőz elegendő sűrűsségének elérése után.

Ha az automatikus időállításokat nem használja a jelen programban, használja az különböző ételek ajánlatos készítési idejéről szóló táblát.

„PASTA" program

Ajánlatos a tészta, virsli, és tojás, stb. főzésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 8 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 2 perctől 20 óráig, az állítási lépés 1 perc. A program azt látja előre, hogy forral a víz, Ön beteszi az élelmiszereket és továbbkészíti. A hangjel a víz forralásáról és élelmiszer betevéséról jelez. A készítési program működési visszaszámlálása csak a „Start" gomb ismételt nyomása után. A „Time Delay" funkció a jelen programban nem működik.



Egyes élelmiszerek készítésénél (csőtészta, stb.) alakul a föl. A tányér határain kívüli lehetséges kifolyásának elkerülése érdekében főzhet a nyitott fedéllel az élelmiszereka forró vízbe történő betevése néhány perccel után.

„SLOW COOK" program

Ajánlatos a hevített tej, párolt konzervhús készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 5 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 1 órától 8 óráig, az állítási lépés 10 perc.

„BOIL" program

Ajánlatos a zöldség és bab készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 40 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„BAKE" program

Ajánlatos a Keksz, piskóta, felfújtszerű, sütőben pirított étel és élesztőtésztóból és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.



A piskóta készségét úgy lehet ellenőrizni, hogy beleszúrja a fapálcát (fogpiszkálót). Ha kiveszi és rajta nem lesz a tészta ragasztott részét, akkor a piskóta készen van. A kenyér készítésénél ajánlatos az étel automatikus melegítését kikapcsolni a készítés minden lépés során.

„GRAIN" program
Ajánlatos a gabonából készített porhányos kása főzésére és különböző köret készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 35 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„PILAF" program
Ajánlatos a piláf különböző fajtájának készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 10 perc.

„YOGURT/DOUGH" program
E program segítségével különböző jóízű joghurtot készítheti otthon. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 8 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 6 órától 12 óráig, az állítási lépés 10 perc.

Automatikus melegítés nem érvényes ebben a programban.

Az összetevők betevésénél figyeljen arra, hogy azok a a tányér belső felületének ½ jele alá legyenek.

A joghurt készítésére használhatja a speciális üvegkészletet REDMOND RAM-G1 (külön vásárolható).

„PIZZA" program
Ajánlatos a pizza készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 25 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 1 óráig, az állítási lépés 5 perc. .

„BREAD" program
Ajánlatos a búzalisztből készült vagy a rozsliszt hozzáadásával készített kenyér különböző sütésére. A program a készítés egész ciklusát előrelátja a tészta készítésétől a sütésig. Az alapértelmezett készítési idő 3 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 1 órától 6 óráig, az állítási lépés 10 perc.

Az automatikus melegítés funkció a jelen programban nem érvényes.

Az élelmiszerek betevésénél figyeljen arra, hogy azok a a tányér belső felületének ½ jele alá legyenek.

Figyelembe kell venni, hogy a program működésének első órájában a tészta készítése folyik, és csak ezután maga a sütés.

- Mielőtt lisztet használ, szitálja át az oxigénnel történő telítésére és adalék eltávolítására.
- Nem ajánlatos az „Time Delay" funkció használata, mert ez a sütemény minőségére hathat.
- Ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét a sütés teljes folyamatának elvégzéséig! Ettől függ a sütött termék minősége.
- Az idő csökkentésére és a készítés egyszerűsítésére ajánlatos kész keveréket használni a kenyér sütésére.

„DESSERT" program
Ajánlatos a gyümölcsből és bogyóból készült desszert készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„QUICK COOK" program
A rizs és a gabonából készített porhányos kása gyors főzésére.

A jelen programban a készítési időt nem lehet állítani és a „Time Delay" funkció nem használható.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tézta kézítése
- Fondü készítése
- Olajsütés
- Túró és sajt készítése
- Gyermekélelmiszer melegítése
- Folyékony élelmiszer csírátlanítás
- Edény és személyes higiénia tárgyai fertőtenítése

IV. KIEGÉSZÍTŐK

Külön lehet venni a rotyogtató fazék kiegészítőit. A választékról, szerzésről és a készülék modelljával való összeférhetőségről szóló kérdések kapcsolatban forduljon az országában levő hivatalos kereskedőhöz.

RAM-CL1 — egyedi tányérfogó
Használható a tányér rotyogtató fazékből történő kihúzására. 1 litertől 6 literig terjedelmű tányérnak alkalmas. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni. Acélból készült. A gumizott munkfelületnek köszönhetően megbízható fogás biztosít. Mosogatógéppel mosható.

RHP-M01 — sonkakészítő
Sonka, hústekercs és más hús, szárnyas és hal csemegének készítésére szolgál különböző fűszerek és töltés hozzáadásával. Használhatja a sonkakészítőt a rotyogattó fazékban, a sütőben, aerogrillben vagy a megfelelő terjedelmű lábasban a tűzhelyen.

RAM-FB1 — olajsütő kosár
Használható a különböző élelmoszerek a nagyon meleg vagy forró olajban történő készítésére. Rozsdamentes acélból készült, van levehető kar és a tányérban történő rögzítésére szolgáló kapocs, amelyik használható a készítés utáni felesleges olaj kiöntésénél. Alkalmas minden 3 litertől terjedelmű tányér számára. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni. Mosogatógéppel mosható.

RAM-G1 — joghurt üvegkészlet márkázott fedéllel (4 darab)
Különböző joghurt készítésére szolgál (ld. kiegészítő lehetőséges). Az üvegeken van dátumjel, amelyik segítségével ellenőrizni lehet a termék lejárati idejét. Lehet a más márkájú rotyogtató fazékkal használni.

RB-C502 — Anato® cég által gyártott kerámiai fedezetű tányér (Korea)
Terjedelem 5 liter. Mechanikai rongálódásokhoz való fokozott szilárdsággal, kiváló tapadásmentességgel és hővezető sajátossággal rendelkezik. Ennek köszönhetően az élelmiszer a felülethez nem ragaszkodik, sütésre és főzesre egyenletesen kerül a készítés egész folyamata alatt. A tányér a jó minőségű sütésre, főzésre és tejkása készítésére feldolgozásra került. A tányért a rotyogtató fazéken kívül lehet használni az élelmiszerek tárolására és sütőben történő ételkészítésére. Mosogatógéppel mosható.

RB-S500 — acéltányér
Terjedelem 5 liter. Mechanikai rongálódásokhoz való fokozott szilárdsággal rendelkezik. Ajánlatos különböző levesek, befőttek, dzsemek és lekvárok készítésére. Lehet, hogy brendert, mixert és más háztartási gépet benne használ a züldség- és gyümölcspüré és krémleves készítésénél. Nem ajánlatos használni a sütésre és sülésre. Mosogatógéppel mosható.

V. KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Mielőtt kezdi a készülék tisztítását, győződjön meg arról, hogy ki van kapcsolva a hálózattól és teljesen lehűlésre került! Puha szövetet használjon és az edények mosására szolgáló nem ledörzsölő szereket. Javasoljuk, hogy azonnal a használat után tisztítja a készüléket.

STOP *A tisztításnál tilos használni a ledörzsplő részecskével ellátott tisztítószert, kemény vagy ledörzsőlő felületű szivacsot, valamint más kémiailag aggreszív szert is. Tilos vízbe vagy a vízáram alá helyezni a készülék házát.*

Az első használat előtt vagy a készítés utáni szagok eltávolítására ajanlatos, hogy a citrom felét dolgozza fel 15 percig a „STEAM" programban.

A tányér, belső aluminium fedél és gőzszelep minden használat után tisztítandó. A tányér mosogatógppel mosható. A tiztítás után szárazan törölje meg a tányér külső felületét.

A belső aluminium fedél tiszításara:

1. Nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét.
2. A tányér belső oldaláról egy időben központ felé nyomja meg két műanyagos rögzítőt.
3. Erőfeszítés nélkül maga felé és lefelé húzza az aluminium fedelet annak érdekében, hogy az alapfedéltől szétkapcsolásra kerülje.
4. Törölje mindekét fedél felületét nedves szövettel vagy szalvétával. Szükség esetén mossa meg a levett fedelet víz alatt és használja az edények mosásra szolgáló szert is. Nem ajánlatos mosogatógéppel mosni.
5. Szerelje össze a visszatérő rendben: tegye be az aluminium fedelet a résekbe, egyesítse az alapfedéllel, gyengén nyomja meg a rögzítőket, amíg nem hallja a fricskát. A belső aluminium fedél megbízhatóan rögzítendő.

A gőzszelep a készülék felső fedelén levő speciális résben van és két részből áll: külső lemez és alap. A szelep tiszítására:

1. Felfelé és maga felé húzza a külső lemezt a kiszögellésnél fogva, ahogy a rajzon van **A4**.
2. A lemez belső oldalán fordulja a szelep alapvető részét az órajárás ellen (***<open>*** irányában) támaszig és vegye le.
3. Gondosan vegye ki a gumibetétet a rögzítőből. Mossa meg a szelep minden részét , a fenti tisztítási szabályt betartva.

STOP *Figyelem! A szelep gumija rongálódásának elkerülése érdekében tilos csavarni és kihúzni.*

4. Szerelje össze a visszatérő rendben: állítsa a gumibetétet a helyére, egyesítse össze a szelep alapvető részén levő rögzítő rését a lemez belső oldalán levő kiszögellésével, fordítsa a rögzítőt az órajárással egyezően (**<*close*>** irányában). Állítsa a gőzszelepet a készülék fedelén levő résbe (a külső lemez úgy helyezik el, hogy a kiszögellés visszafelé legyen a kihúzása érdekében).

Az étel készítésénél alakulhat a kondenzátum, amelyik a jelen modellben a házon a tányér körül levő speciális csatornában összegyűlik és a készülék hátsó részén levő konténerbe folyik le.

1. Nyissa ki a fedelet, vegye ki a tányért. Szükség esetén egy kicsit emelje a rotyogtató fazék elülső részét, hogy a kondenzátum teljesen folyjon le a konténerbe.
2. Vegye ki a konténert, a kiszögellésen fogva húzza egy kicsit maga felé.
3. Öntse ki a kondenzátumot. Mossa meg a konténert és helyére helyezze.
4. A táányér körül levő kondenzátumot konyha szalvétával távolítsa el.

VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Készítési hibák és elhárítási módja

A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet teszik a rotyogtató fazékban történő élelmiszer-készítésnél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

A probléma lehetséges okai		Megoldási lehetőséges
Elfelejtette becsukni a készülék fedelét vagy nem szorosan csukta be, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt		• A készítésnél ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül • Csukja be a fedelet fricskáig. Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a készülék fedelének szoros zárását és a belső fedélen levő töörítőgumi nincs deformálva.
A tányér és a melegítőelem rosszul érinti egymást, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt		• A tányér egyenesen állításra kerül a készülék házában, az aljával szorosan érinti a melegítőlemezt. • Győződjön meg arról, hogy a rotyogtató fazék munkakamrájában nincs idegen tárgy. Ne engedje meg, hogy a melegítőlemez piszkos legyen.
• Nem sikeresen választotta az étel összetevőit. A jelen összetevpk nem felelnek meg ahhoz a készítési módszerhez, amelyet választotta, vagy hibásan választotta a készítési programot. • Az összetevőket túl nagy kockára vágta, megzavarta az élelmiszer behelyezésének általános arányát. • Nem helyesen állította (nem számította) a készítési időt. • Az Ön által választott recept nem alkalmas a jelen rotyogtató fazékben történő készítésére.		• Ajánlatos, hogy a vizsgált receptet (a készülék jelen modelljének adaptált) használja. Használja azt a receptet, amelyet teljesen bízza. meg. • Az összetevők és vágási mód választása, behelyezés aránya, program és készítési idő választása megfelelendő a váalsztott receptnek.
Párolásnál: a tányérban kevés víz van, hogy elegendő gőzsűrűsség legyen		Vizet öntsen meg a tányérba a receptben ajánlott terjedelemben. Ha kétségbe esik, ellenőrizze a víz szintjét a készítés során.
Sütésnél:	Túl sok olajat öntötte a tányérba.	• Az általános sütésnél az elég, hogy az olaj vékony rétege a tányér alján legyen. • Az olajsütésnél kövesse a megfelelő recept rendelkezéseit.
	Nedvesség feleslege a tányérban van.	A sütésnél ne csukja be a rotyogtató fazék fedelét, ha nincs írva a receptben. A frissen fagyasztott élelmiszerek a sütés előtt kiolvasztandók, vizet öntsen le róluk.
Főzésnél: erőleves elforrása a magas savtartalmú élelmiszer főzésénél.		Az egyes élelmiszereket speciálisan kell felgolgozni a főzés előtt: átmosés, sülés, stb. Kövesse az Ön által választott recept rendelkezéseit.
Sütésnél (a tészta nem került teljes átsütésre):	A tészta készítésénél a tészta a belső fedélhez ragasztotta és a gőzszelepet elzárta.	Tegye be a tányérba kevés tésztát.
	Túl sok tésztát tette a tányérba.	Húzza ki a süteményt a tányérból, fordítsa át és újra tegye a tányérba, miután folytassa a készítést a kész állapotig. A továbbiakban a sütésnél tegye be a tányérba kevés tésztát.

AZ ÉLELMISZER TÚLFŐZÖTT

Hibázott az élelmiszer fajtájának választásánál vagy a készítési idő állításánál (kiszámításánál). Túl kevéss összetevő van.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek.
A készítés után a kész étel túl sokat automatikus melegítésnél volt.	Az automatikus melegítés funkció hosszú ideig tartó használata nem ajánlatos. Ha a rotyogtató fazék modelljében a jelen funkció előzetes kikapcsolása előre van látva, használhatja azt a lehetőséget.

A FŐZÉSNÉL AZ ÉLELMISZER ELFORR

A tejkása főzésénél a tej elforr.	A tej minősége és sajátossága a származási helytől és gyártási feltételeitől függ. Ajánlatos, hogy csak ultrapasztőrőzött 2,5% zsíros tejet használja. Szükség esetén ívóvízzel hígíthatja a tejet.
• Nem dolgozta fel az összetevőt a főzés előtt vagy nem helyesen dolgozta fel (rosszul mosta át, stb.) • Az összetevők arányát nem tartotta be vagy rosszul választotta az élelmiszer fajtáját.	• Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek. • Az egy darabból való gabona, hús, hal, tengeri hal mindig tiszta vízig gondos átmosásra kerül.

AZ ÉTEL ODAÉGETT

• A tányért roszul tiszították az étel előző készítése után. • A tányér tapadásmentes felülete megrongálódott.	Mielőtt kezd készíteni, győződjön meg arról, hogy a tányért jól mosta át és a tapadásmentes felülete nem rongálódott meg.
Az élelmiszer összes behelyezeési terjedelme kevesebb a receptben ajánlottnál.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez.
Túl hosszú készítési időt állította.	Csökkentse a készítési időt vagy a a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit kövesse.
Sülésnél: elfelejtette, hogy olajot öntse a tányérba, nem keverte vagy túl későn átfordította a készített élelmiszert.	Az általános sülésnél csak egy kis olajot öntse a tányérba, úgyhogy a tányér alján vékony rétege legyen. Az egyenletes sütés érdekében néha-néha keverje az élemiszert vagy fordítsa át a meghatározott időnként.
Sülésnél: a tányérban nincs elég nedvesség.	Adjon hozzá több folyadékot a tányérba. A készítés során ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét szükség nélkül.
Főzésnél: a tányérban túl kevés folyadék (az összetevők arányát nem tartotta be).	Tartsa be a folyadék és szilárt összetevő helye arányát.
Sütésnél: vajjal nem kente a tányér belső felületét a készítés előtt.	A tészta behelyezése előtt vajjal vagy olajjal kenje meg a tányér alját és oldalát (ne öntse az olajt a tányérba!)

A TERMÉK A VÁGÁSI FORMÁT ELVESZÍTETTE

Túl gyakran keverte a tányérban levő élelmiszert.	Az általános sütésnél keverje az ételt nem gyakrabban, mint 5–7 percenként.
Túl hosszú készítési időt állította.	Csökkentse a készítési időt vagy kövesse a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéit.

A SÜTÉS TÚL NEDVES LETT

Meg nem felelő összetevőt használta, amelyek a nedvesség feleslegét adták (lédús zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott bogyúk, tejföl, stb.)	Válassza az összetevőt a sütemény receptének megfelelően. Próbálja, hogy ne válassza olyan élelmiszer összetevőként, amelyik túl sok nedvességet tartalmazza, vagy használja minimálisan lehetőség szerint.
Túl hosszú ideig tartotta a süteményt a zárt rotyogtató fazékben.	Igyekezze, hogy azonnal a készítés után húzza ki a süteményt a rotyogtató fazékból. Szükség esetén hagyhatja az élelmiszert a rotyogtató fazékben egy kis időtartomra bekapcsolt automatikus melegítésnél.

A SÜTÉMÉNY KELT MEG

Roszul verte fel a tojást és cukort.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozása módszer, a behelyezési aránya megfelelendő a recept rendelkezéseinek.
Tészta sok időt állt a porhányosítóval.	
Nem szitálta a lisztet vagy rosszul gyúrta a tésztát.	
Hibát csinálta az összetevők behelyezésénél.	
Az Ön által választott recept a rotyogtató fazék jelen modelljében történő sütésnek nem felel meg.	

A REDMOND rotyogtató fazék modelljeinek során a „STEW” és „SOUP” programban, ha a tányérban nincs elég víz, bekapcsolódik a készülék a túlhevüléstől való védelem. Ebben az esetben a készítési program beszüntet és a rotyogtató fazék az automatikus melegítés rendszerébe átmegy.

A különböző ételek ajánlatos készítési ideje

№	Élelmiszer	Súly, g (mennyiség)	Víz mennyisége, ml	Készítési idő, perc
1	Sertésfilé/marhahúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Birkahúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25

HUN

№	Élelmiszer	Súly, g (mennyiség)	Víz mennyisége, ml	Készítési idő, perc
3	Csirkehúsfilé (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Húsgombóc /vagdalt	180 (6 darab)/450 (3 darab)	500	10/15
5	Hal (filé)	500	500	10
6	Saláta garnélarák (megtisztított, főzött-fagyasztott)	500	500	5
7	Burgonya (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Sárgarépa (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Cékla (kockás 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 óra 10 perc
10	Zöldség frissen fagyaszott)	500	500	10
11	Tajás	3 darab	500	10

Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlotttól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előnyben rlszesítéstől is.

A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatai a „MULTICOOK" programban

№	Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
1	35°C	Tészta készítése, ecet készítése
2	40°C	Joghurt készítése
3	45°C	Kovászolás
4	50°C	Erjedés
5	55°C	Fondant készítése
6	60°C	Zöldtea, gyermekélelmiszer készítése
7	65°C	Hús készítése a légüres csomagolásban
8	70°C	Puncs készítése
9	75°C	Csírátlanítás, fehér tea főzése
10	80°C	Glühwein készítése
11	85°C	Túró és hoszú ideig tartó készítési időt igénylő étel készítése
12	90°C	Vörös tea készítése
13	95°C	Tejkása főzése
14	100°C	Beze, lekvár készítése
15	105°C	Kocsonya készítése
16	110°C	Csírátlanítás
17	115°C	Cukorszörp készítése
18	120°C	Eisbein készítése
19	125°C	Sült hús készítése
20	130°C	Felfújtszerű, sütőben pirított étel készítése
21	135°C	Kész ételek sütése a ropogó héj létrehozására
22	140°C	Füstölés
23	145°C	Zöldség és hal sütése foliában
24	150°C	Hús sütése foliában
25	155°C	Élesztőtésztából készült étel sütése
26	160°C	Szárnyas sütée
27	165°C	Hússzelet sütése
28	170°C	Olajsütés (hasábburgonya, tyúk-nugget, stb)

Készítési programok összesítő táblája (gyári állítások)

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhalasztott rajt, óra	A munkarendszerbe kimenés várakozási ideje
MULTICOOK	Különböző ételek készítése a hőmérséklet és készítési idő állítási lehetőségével	15 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra – 12 óra /5 perc	+	–	+
OATMEAL	Tejkása készítése	10 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	+	–	+
STEW	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel főzése	1 óra	20 perc – 12 óra / 5 perc	+	–	+
FRY	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel sütése	15 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	–	–	+
SOUP	Erőleves, ízesítő, zöldség- és hidegleves készítése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	+	–	+
STEAM	Hús, hal, zöldség, köret és más étel párolása	15 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	+	+
PASTA	A különböző búzafajtából készült tészta főzése, virsli, húsos derelye és más félkész termék főzése	8 perc	2 perc – 20 perc / 1 perc	–	+	+
SLOW COOK	Hevített tej, párolt konzervhús, eisbein, kocsonya készítése	5 óra	1 óra – 8 óra / 10 perc	+	–	+
BOIL	Zöldség és bab főzése	40 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	+	–	+
BAKE	Keksz, piskóta, felfújtszerű, sütőben pirított étel és élesztőtésztóból és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	+	–	+
GRAIN	Különböző gabona és köret készítése. Gabonából készített porhányos kása főzése vízen	35 perc	5 perc – 4 óra / 5 perc	+	–	+
PILAF	Piláf különböző fajtájának készítése (hússal, hallal, szárnyassal és zöldséggel)	1 óra	20 perc – 1 óra 30 perc / 10 perc	+	–	+
YOGURT/ DOUGH	Különböző fajtájú joghurt készítése	8 óra	6 óra – 12 óra / 10 perc	+	–	–
PIZZA	Pizza készítése	25 perc	20 perc – 1 óra / 5 perc	+	–	+
BREAD	Rozs- és búzakenyér készítése (a tészta készítési lépést beleértve)	3 óra	1 óra – 6 óra / 10 perc	+	–	–
DESSERT	A friss gyümölcsből és bogyóból készült különböző édesség készítése	1 óra	5 perc – 4 óra / 5 perc	+	–	+
QUICK COOK	Rizs, gabonából készített porhányos kása főzése vízen	30 perc	–	–	–	+

VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

A kijelzőn levő hibaüzenet	Lehetséges hiba	Hiba elhárítása
E1 – E3	Rendszerhiba, a vezérlési lemez vagy a melegítőelem tönkrementhetett.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Szorosan csukja be z fedelet, újra kapcsolja be készüléket. Ha az ismételt bekapcsolás mellett a hibát nem lehet elhárítani, az illetékes szervizhez forduljon.

Hiba	Lehetséges ok	Hiba elhárítása
Nem kapcsolódik be.	Nincs táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
Az étel készítése túl hoszú	Szabálytalan táplálkozás a hálózatban.	Ellenőrizze a feszültséget a hálózatban.
	A tányér és melegítőelem között idegen tárgy van.	Távolítsa el az idegen tárgyat.
	A tányért nem egyenesen állította a rotyogtató fazékben.	Állítsa a tányért egyenesen, ferdülés nélkül.
	A melegítőelem piszkos.	Kapcsolja szét a készüléket a hálózatból, engedje, hogy lehűljen. Tisztítsa a melegítőelemet.

VIII. JÓTÁLLÁSI KÖTELEZETTSÉGEK

A jelen készülékre a vásárlás napjától fogva 2 év jótállást biztosítjuk. A jótállási időtartom alatt a gyártó vállalja, hogy javítja , részt helyettesíti vagy az egész készüléket helyettesíti, hogy bármelyik gyári hibát elhárítja, amelyik az anyag vagy összeállítás nem elegendő minősége okozta. A jótállás csak akkor hatályba lép, ha a vásárlási dátumot az üzlet pecsétje és eladó aláírása igazolja az eredeti jótállási utalványon. A jelen jótállást csak akkor fogadjuk el, ha a készüléket a használói útmutató szerint használtak, nem javították, nem szedték szét és nem rongálódott a helytelen kezelése során, valamint a készülék egész állagát megőrizte. A jelen jótállás nem terjed ki a készülék természetes elkopására és kiadási anyagokra (filter, lámpa, kerámiai és teflon felület, tömörítő, stb.).

A készülék működési ideje és a készülékkel kapcsolatos szavatossági kötelezettségeket az eladás vagy a gyártás időpontjától számítják (abban az esetben, ha az eladás időpontja nem állapítható meg).

A készülék gyártási ideje a sorozatszámon található, mely a termék felületén található azonosító címkén van feltüntetve. A sorozatszám 13 jelből áll, az 6. és 7. jelek a hónapot, a 8. pedig a készülék gyártási évét jelentik.

A készülék a gyártó által meghatározott szolgálati ideje a vásárlás napjától fogva 5 év a mellett a feltétel mellett, hogy ha a készüléket a használói útmutató és alkalmazható technikai szabvány szerint használtak.

A csomagolás, használói útmutató és a készülék újrahasznosítandó a hulladék átdolgozásáról szóló helyi programnak megfelelően. Ne dobjonki olyan készüléket az általános házi hulladékkal.

HUN

Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.

- Този уред е многофункционално устройство за приготвяне на храна в битови условия и може да се използва в домове, вили, хотелски стаи, битови помещения на магазини, офиси или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промишлена или друга употреба не по предназначение ще се счита за нарушаване на условията на правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последици.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумирана мощност на уреда — несъответсвие на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.
- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.

Внимание! По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на

топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.


Помнете: случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреди, които не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа — това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) — попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни поврежданиия му.
- Преди почитсване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда.


Забранено е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!

- Този уред не е предназначен за използване от хора (включително деца) с физически, умствени или психически увреждания или без опит и познания, освен в случаите, когато тези лица са под надзор или са били инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. Трябва да осъществява контрол на децата, за да се предотврати използването на изделието, негови принадлежности, както и заводската му опаковка, за игра. Почистването и обслужването на уреда не трябва да се извършва от деца без надзор от възрастен.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Непрофесионално извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

BGR

Технически характеристики

Модел.. RMC-M90E
Мощност.. 860 Вт
Напрежение..220–240 В, 50 Гц
Обем на чаша.. 5 л
Покритие на чаша ....незалепващо керамично ANATO® (Корея)
LED-дисплей.. има, цветен
3D-затопляне ....има

Програми

1. MULTICOOK (МУЛТИГОТВАЧ)
2. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)
3. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)
4. FRY (ПЪРЖЕНЕ)
5. SOUP (СУПА)
6. STEAM (НА ПАРА)
7. PASTA (МАКАРОНИ)
8. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)
9. BOIL (ВАРЕНЕ)
10. BAKE (ИЗПИЧАНЕ)
11. GRAIN (ЗЪРНО)
12. PILAF (ПЛОВ)
13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТЕСТО)
14. PIZZA (ПИЦА)
15. BREAD (ХЛЯБ)
16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)
17. QUICK COOK (БИСТРО ГОТВЕНЕ)

Функции

Поддържане на температура
на готови ястия (автозатопляне) ....има, до 24 часа
Предварително изключване на автозатопляне..има
Затопляне на ястия ....има, до 24 часа
Отложен старт ....има, до 24 часа

Коплектация

Мултиварка.. 1 бр.
Чаша RB-C512.. 1 бр.
Контейнер за готвене на пара .... 1 бр.
Кошница с дръжка за пържене.. 1 бр.
Мерна чаша .... 1 бр.
Черпак .... 1 бр.
Плоска лъжица .... 1 бр.
Книга „100 рецепти“.. 1 бр.
Държател за черпак/ лъжица.. 1 бр.
Ръководство по експлоатация.. 1 бр.
Сервизна книжка.. 1 бр.
Захранващ кабел.. 1 бр.

Производителя има право да внася изменения в дизайна, комплектацията, а така също в техническите характеристики на изделието по време на подобряване на своята продукция без допълнителни уведомления за тези изменения.

Устройство на мултиварката RMC-M90E A1

1. Капак на уреда
2. Подвижен вътрешен капак
3. Чаша
4. Бутон за откриване на капака
5. Панел за управление с дисплей
6. Корпус
7. Дръжка за преносване
8. Подвижен паров клапан
9. Плоска лъжица
10. Черпак
11. Мерна чаша
12. Контейнер за готвене на пара
13. Кошница за пържене
14. Държател за черпак/лъжица

Панел за управление A2

Мултиварка REDMOND RMC-M90E е снабдена със сензорния панел за управление с многофункционален цветен LED-дисплей.

1. „Reheat /Cancel“ („Затопляне/Отмяна“) — включване/изключване на функция за затопляне, прекъсване на работа на програма за приготовяне, отхвърляне на направени настройки.
2. „Time Delay“ („Отложен старт“) — включване на режима за установяването на времето на отложен старт.
3. „Temperature“ („Температура“) — установяване на температура в програма „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Часове“) — избор на часове в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложения старт.
5. „Min“ („Минути“) — избор на минути в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложения старт.
6. „Quick cook“ („Бистро готвене“) — включване на програма „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Меню/Автозатопляне“) — избор на автоматична програма за приготвяне; предварително изключване на автозатопляне.
8. „Start“ („Старт“) — включване на зададения режим за приготовяне.
9. Дисплей.

Устройство на дисплея A3

1. Индикатор на изпълнение на автоматична програма „QUICK COOK“.
2. Индикатор на работа на програма за приготвяне/затопляне.
3. Индикатор на етапи на приготвяне.
4. Индикатор на установена температура в програма „MULTICOOK“.
5. Индикатор на работа на функция „Time Delay“.
6. Индикатор на режим на показания на таймера.
7. Таймер.
8. Индикатор на избрана автоматична програма за приготвяне.

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със сериен номер.

Отсъствието на сериен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с тепла сапунена вода. Щателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда.

Внимание! Забранено е използване на уреда при каквито и да са неизправности.

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна горизонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреждания и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройване на времето за приготвяне

В мултиварка REDMOND RMC-M90E Вие можете самостоятелно да настроите времето за приготвяне за всека програма (освен програм „QUICK COOK“). Стъпка на изменение и възможен диапазон на зададено време зависи от избраната програма за приготвяне. За да смените време:

1. След избора на програма за приготвяне, натисвайки на бутона „Hour“, установете значението на часове. Ако държете бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
2. Натисвайки бутона „Min“ установете значението на минути. Ако държете бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
3. Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне помалко от един час, натиснете бутона „Hour“ до обнулението на значението на часове. След това натисвайки бутона „Min“ установете необходимото значение на минути.
4. След свършане на установяване на времето за приготвяне (дисплей продължава да мига) преминавайте към следващия етап в съответствие с алгоритма на избраната програма за приготвяне. За да отмените направените установки, натиснете бутона „Reheat/Cancel“, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.

При ръчно установяване на времето за приготвяне имайте предвид възможен диапазон и стъпка на инсталиране, предвиден от предварително избраната програма за приготвяне, в съответствие с таблицата на заводски настройки.

За вашето удобство диапазон на зададемо време в програмите за приготвяне почна от минимални значения. Това позолява да увеличи на неголям срок работа на програмата, ако ястие не успяло да се приготви в основно време.

В някакви автоматични програми отчитане на установеното време за приготвяне почна само когда уреда набира зададена работна температура. Например, ако налеете хладна вода и установите в програма „STEAM“ време за приготвяне 5 минути, включване на програма и обратно отсчитване на зададеното време за приготвяне почне само след закипване на вода и образуване на достатъчно количество пара в чашата.

В програмата „PASTA“ отсчитване на установеното време за приготвяне почна след закипяване на вода и повторно натисване бутона „Start“.

Функция „Time Delay“ („Отложен старт“)

Функция позволява да се зададе време, след извършване на което ястие трябва да бъде готово (взимайки предвид време за работа на програма). Възможно е да установите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа със стъпка на установка 10 минути. Имайте предвид, че времето на отсрочване трябва да бъде повече от установеното време за приготвяне, иначе програма почне да работи веднага след натисване на бутона „Start“.

Вие можете да установите времето на отложен старт след избора на автоматична програма, установяване на температури и времето за приготвяне:

1. Натиснете бутона „Time Delay“ и включете режим за установка на времето за отложен старт. Върху дисплея се появи надпис „Time Delay“, а таймер почне да мига.
2. Натисвайки бутона „Hour“ по стъпки сменете значението на часове. Установен формат на времето — 24 часа. Ако държете бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
3. Натисвайки бутона „Min“ по стъпки сменете значението на минути. Ако държете бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
4. Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне помалко от един час, в режима на установяване на часове последователно натиснете бутона „Hour“ до нулиране на значението на часове. След това натисвайки бутона „Min“ установете необходимото значение на минути.

5. За да отмените направените установки, натиснете бутона „Reheat/Cancel“, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.
6. След извършване на установяване на времето натиснете и удържайте бутона „Start“ няколки секунди. Загори се индикатор на работа на функция „Time Delay“, се почне изпълнение на програма и обратно отсчитване на времето.
7. След установеното време ястие ще бъде готово. След извършане на программа автоматично ще се включва функция за поддържане на температура на готови ястия (автозатопляне) и загори се индикатор на бутона „Reheat/Cancel“.
8. За да изключете автозатопляне натиснете бутона „Reheat/Cancel“. Индикатор на бутона ще изгасне.

Функция на отложен старт е достъпна за всички автоматични програми за приготвяне, освен програми „FRY“, „PASTA“ и „QUICK COOK“.

Не се рекомендува да използвате функция „Time Delay“, ако рецепта съдържи млечни или други лесно разваляящи продукти (яйца, пресно мляко, месо, кашкавал и т. н.).

При установяване на времето във функция „Time Delay“ необходимо е да имате предвид, че отсчитване на времето в програма „STEAM“ почна само когато мултиварка стигне необходимата работна температура (след закипяване на вода).

Функция за поддържане на температура на готови ястия „Keep Warm“ (автозатопляне)

Включва се автоматично след приключване на работа на програма за приготвяне и може да поддържа температура на готово ястие в диапазон 70-75°C в продължение на 24 часа. При действащо автозатопляне свети индикатор на бутона „Reheat/Cancel“, върху дисплея отразява се преко отсчитване на времето на работа в дадения режим. Ако трябва, можете да изключете автозатопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“.

Предварително изключване на автозатопляне

Включване на автозатопляне след извършане на работа на програма не винаги е желателно. С учет на това, в мултиварка REDMOND RMC-M90E е предусмотрена възможност за предварително изключване на дадена функция повреме на запуска или работа на основна програма за приготвяне. За това повреме на старт и работа на програма натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Menu/Keep Warm“, докато индикатор на бутона „Reheat/Cancel“ не изгасне. За да включите отново автозатопляне, натиснете бутона „Menu/Keep Warm“ още веднъж (индикатора на бутона „Reheat/Cancel“ се светне).

Функция за затопляне на ястия

Мультиварка REDMOND RMC-M90E може да се използва за затопляне на хладни ястия. За това:

- Сложете продукти в чашата, поставете й в корпуса на мултиварка.
- Сложете капака, присъединете уреда към електрическа мрежа.
- Натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“ до звуков сигнал. Ще светят съответстващ индикатор на дисплея и индикатор на бутона. Таймер почна да отсчитва времето за затопляне.

Уредат ще затопли ястие до 70-75°C и ще поддържа го в горещо състояние в продължение на 24 часа. Ако е необходимо, можете да спрете затопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“, докато не изгасват съответващи индикатори върху дисплея и бутона.

Въпреки че мултиварка може да пази продукт в затоплено състояние до 24 часа, не е препоръвано да оставите ястие затоплено повече от два-три часа, тъй като понякога това може да води към изменение на неговите вкусови качества.

Общи действия при използване на автоматични програми

1. Подгответе (отмерете) необходими продукти.
2. Разположете продукти в чашата на мултиварка в съответствие с програма за приготвяне и поставете я в корпуса на уреда. Следете за това, че всички продукти, включено течност, се намирали долу максимална отметка на вътрешна повърхност на чаша. Убедете се, че чаша е установена без изкривяване и плътно докосва се до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на мултиварка докато щракне. Присъединете уреда към електрическа мрежа.
4. Натиснете бутона „Menu/Keep Warm“ и изберете необходима програма за приготвяне (на дисплея ще свети съответстващ индикатор на програма).
5. Ако не Ви задоволява времето за приготвяне, установено авоматично, Вие можете да смените дадено значение, натиснете бутони „Hour“ и „Min“.
6. При необходимост установете време на отложен старт. Функция „Time Delay“ е недостъпна при използване на програми „FRY“, „PASTA“ и „QUICK COOK“.
7. За да стартирате програма за приготвяне натиснете няколко секунди бутона „Start“, докато ще светят индикаторите на бутони „Start“ и „Reheat/Cancel“. Ще почне изпълнение на установена програма и обратно отсчитване на времето за приготвяне. В програмата „STEAM“ обратно отсчитване почне след закипяване на вода и достигане на достатъчна плътност на пара в чашата; в програма „PASTA“ — след закипяване на вода в чашата, слагане на продукти и повторно натисване на бутона „Start“.
8. При необходимост можете предварително да изключвате функция автозатопляне: натиснете и дръжте бутона „Menu/Keep Warm“, докато изгасва индикатора на бутона „Reheat/Cancel“. Повторно натисване на бутона „Menu/Keep Warm“ отново включва дадената функция. Функция автозатопляне е недостъпна при използоване на програми „YOGURT/DOUGH“ и „BREAD“.
9. Звуков сигнал ще Ви информира за свършване на програма. Понататък, в зависимост от избраната програма или текущи настройки, се включва режим автозатопляне (свети индикатор „Reheat/Cancel“) или режим на очакване (мига индикатор на бутона „Start“).
10. За да отмените зададена програма, прекъснете процес на приготвяне или автозатопляне, натиснете и дръжте няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“.

Да получите качествен резултат предлагаме Ви да се възползвате от рецепти по приготвяне на ястия, посочени в книга, прилагана към мултиварка REDMOND RMC-M90E — „100 рецепти“, изработена специално за този модел.

Ако Вие смятате, че не сте постигли желаем резултат с обикновени автоматични програми, използвайте универсална програма „MULTICOOK“ с разширен диапазон на ръчни настройки, която открива големи възможности за Вашите кулинарни експерименти.

Програма „MULTICOOK“

Дадена програма е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от ползвател параметри на температура и времето за приготвяне. Благодарение на програма „MULTICOOK“ мултиварка REDMOND RMC-M90E може да замени редица кухненски уреди и позволи да приготвите ястия практически по всякакъв интересуващ Ви рецепт, прочетен в стара кулинарна книга или взет от Интернет.

За Вашето удобство повреме на приготвяне на ястия с температура до 80°C функция на автозатопляне е изключена. При необходимост можете да я включите: натиснете и дръжте няколко секунди бутона „Menu/Keep Warm“ след стартиране на програма за приготвяне, докато свети индикатор „Reheat/Cancel“.

- Стандартно в програма „MULTICOOK“ време за приготвяне е 15 минути, температура на приготвяне е 100°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на температура (смени се с натисване на бутона „Temperature“): 35°C — 170°C със стъпка на изменение в 5°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на време: 5 минути — 12 часа със стъпка на изменение 1 минута за интервал до 1 час или 5 минути — за интервал повече от 1 час.

В програма „MULTICOOK“ е възможно приготвяне на мнозина различни ястия. Използвайте книга „100 рецепти“ от нашите професионални готвачи либо специална таблица с препоръчани температури за приготвяне на различни ястия и продукти.

Програма „OATMEAL“

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши. Стандартно в програма време за приготвяне е 10 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута.

Програма „OATMEAL“ е предназначена за приготвяне на каши с използване на пастьоризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изкипяването на мляко и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне изпълните следващи действия:

- щателно промивате всички пълнозърнистите (ориз, елда, олюшено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
- преди приготвяне смазвате чашата на мултиварка с масло;
- строго спазвате пропорции, отмервате продукти съгласно посоченията от книгата на рецепти; намалявате или увеличавате количество на продукти строго пропорционално;
- при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приогтвяне.

Ако поискан резултат в програма „OATMEAL“ не е бил постигнат, използвайте универсална програма „MULTICOOK“. Оптимална температура за приготвяне на млечна каша е 95°C. Количество на продукти и време за приготвяне установете съгласно рецепта.

Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морска храна. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 12 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „FRY“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морска храна. Стандартно в програма време за приготвяне е 15 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута.

Функция „Time Delay“ в дадена програма е недостъпна.

За да продуктите на изгарят, изпълнявайте препоръчвания на книгата на рецепти и периодично разбърквайте продуктите в чаша. Допусна се приготвяне с отворен капак на мултиварка.

Програма „SOUP“
Препоръчва се за приготвяне на различни бульони и първи ястия, а така също за компоти и напитки. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „STEAM“
Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетериански ястия, детско меню. Стандартно в програма време за приготвяне е 15 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути.

За приготвяне в дадена програма използвайте специален контейнер (включен в комплект):

1. Сипете в чашата 600-1000 мл вода. Поставете в чашата контейнера за приготвяне на пара.
2. Отмерете и подгответе продуктите съгласно рецепта, равномерно разложете ги в контейнера и поставете чашата в уреда. Убедете се, че чашата плътно допира се с нагревателен елемент.
3. Следвайте препоръчвания на чл. 3-10 на част „Общи действия при използване на автоматични програми“.

Обратно отсчитване на зададеното време за приготвяне почне след закипяване на вода и образуване на достатъчна плътност на пара в чашата.

Ако Вие не използвате автоматични настройки на време в дадена програма, използвайте таблица на препоръчано време за приготвяне на пара за различни продукти.

Програма „PASTA“
Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия, кренвирши, сваряване на яйцата и т.н. Стандартно в програма време за приготвяне е 8 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 2 до 20 минути със стъпка на установка 1 минута. Програма предвижда довеждане на вода до кипение, слагане на продукти и техното по-нататъшно приготвяне. За момента на кипение на водата и необходимостта да слагате продукти ще Ви уведоми звуков сигнал. Обратно отсчитване на времето на работа на програма почне след повторно натисване на бутона „Start“.

Функция „Time Delay“ в дадена програма е недостъпна.

Повреме на приготвяне на някакви продукти (например, макарони и пр.) образува се пяна. За да тя не изтиче от чашата можете да отворите капака след няколко минути после слагане на продуктите в кипяща вода.

Програма „SLOW COOK“
Препоръчва се за приготвяне на задушено месо, топено мляко. Стандартно в програмата време за приготвяне е 5 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 8 часа със стъпка на установка 10 минути.

Програма „BOIL“
Препоръчва се за приготвяне на зеленцуци и бобови. Стандартно в програма време за приготвяне е 40 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „BAKE“
Препоръчва се за изпичане на бисквити, пирози от тесто с мая и бутертесто. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 8 часа със стъпка на установка 5 минути.



Готовността на бисквита можете да проверите като втикнете в него дървена пръчка (клечка за зъби). Ако я извадите и на нея няма парчета от тесто – бисквит е готов.

При приготвяне на хляб препоръчва се да изключите функция на автоматично затопляне на ястие на всичките етапи на приготвяне.

Програма „GRAIN“
Програма препоръчва се за приготвяне на ронливи каши от различни видове зърно, приготвяне на гарнитури. Стандартно в програма време за приготвяне е 35 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „PILAF“
Програма препоръчва се за приготвяне на различни видове плов, паеля. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 20 минути до 1 час 30 минути със стъпка на установка в 10 минути.

Програма „YOGURT/DOUGH“
С помоща на дадена програма Вие можете да готвите различни вкусни и полезни йогурти в къща си. Стандартно в програмата време за приготвяне е 8 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 6 до 12 часа със стъпка на установка 10 минути.

Функция автозатопляне в дадена програма е недостъпна. Продукти трябва да се намират по-низко от отметка 1/2 на вътрешна страна на чаша.

За приготвяне на йогрути можете да използвате специален комплект буркани за йогурта REDMOND RAM-G1 (купува се отделно).

Програма „PIZZA“
Препоръчва се за приготвяне на пица. Стандартно в програма време за приготвяне е 25 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 1 час със стъпка на установка 5 минути.

Програма „BREAD“
Препоръчва се за изпичане на различни видове хляб от пшенично брашно с добавяне на ръжено брашно. Програма има пълен цикл на приготвяне от ферментация на тесто до изпичане. Стандартно в програма време за приготвяне е 3 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 6 часа със стъпка на установка 10 минути.

Функция автозатопляне в дадена програма е недостъпна.
Продукти трябва да се намират по-низко от отметка 1/2 на вътрешна страна на чаша.
Имайте предвид, че повреме на пръв час на работа на програма става ферментация на тесто, а след това непосредствено изпичане.

- Преди използване, препоръчва се да пресеете брашно за да го наситете с кислорода и премахнете примеси.
- Не препоръчва се за използване на функция „Time Delay“, тъй като това да може повлияе на качеството на изпичане.
- Не отваряйте капака на мултиварка до пълно свършене на процеса на изпичане! От това зависи качество на изпъчвания продукт.
- Да съкратите времето и улесните приготвяне препоръчаме да използвате готови смески за приготвяне на хляб.

Програма „DESSERT“
Препоръчва се за приготвяне на различни видове десерти от плодове. Стандартно в програма време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 4 часа със стъпка на установка 5 минути.

Програма „QUICK COOK“
Програма за бързо приготвяне на ориз, ронливи каши от зърна.
В дадена программа регулиране на времето за приготвяне и функция „Time Delay“ са недостъпни.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тесто
- Приготвяне на фондю
- Пържене във фритюра
- Приготвяне на извара, сирене
- Пастьоризация на течни продукти
- Затопляне на бебешки продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Допълнителни аксесоари за мултиварка можете да купувате отделно. Относно асортимента, купуване и съвместимост с модела на вашата мултиварка свържете се с оторизиран дилър в вашата страна.

RAM-CL1 — щипци за чаша
Предназначени са за удобно извличане на чаша от мултиварка. Възможно е използване с мултиварки на други брендове.
RHP-M01 — за приготвяне шунка
Предназначен е за приготвяне на шунка, рули и други деликатеси от месо, птица или риба с различни подправки и пълнители. Вие можете да го използвате в мултиварка, във фурна, аерогрил или в тигана подходящ обем на печка.

RAM-FB1 — кошница за пържене във фритюра
Използва се за приготвяне на различни видове продукти в силно стопleно или кипящо масло (фритюра). Е подходящ за всякакви чаши с обем от 3 литра. Изготвен от неръждаема стомана, има подвижна дръжка и кука за фиксиране на чаша за улесняване на отливане на излишно масло след готвене. Възможно е използване с мултиварки на други брендове. Възможно е миене в миялна машина.

RAM-G1 — комплект буркани за йогурт с маркери на капаци (4 бр.)
Предназначен е за приготвяне на различни йогурти. Бурканите имат маркери на дата, позволяващи да контролирате срока на годност. Възможно е използване с мултиварки на други брендове.

RB-C502 — чаша с керамично покрытие, производство Anato® (Корея)
Вместимост: 5 литра. Обладава повишена устойчивост към механически повреждания, превъзходни незалепващи и топлопроводни свойства, благодарение на това храна не залепва към повърхност, пържи се и задушава се равномерно повреме на цял процес на приготвяне. Дадена чаша специално е изработена за по-качественния процес на изпичане, пържене и приготвяне на млечни каши. Въможно е използване на чаша без мултиварка за сторене на продукти и приготвяне на ястия във фурната. Възможно е миене в миялна машина.

RB-S500 — стоманена чаша
Вместимост: 5 литра. Обладава повишена устойчивост към механически повреждания. Препоръчва се за приготвяне на различни видове супи, компоти, джемове и конфитюри. Подходяща е за използване в нея блендера, миксера и други кухненски уреди повреме на приготвяне на пюрета из зеленчуци и плодове, крем-супи. Не се препоръчва за пържене. Възможно е миене в миялна машина.

V. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Преди почистване на уреда убедете се, че уредът е изключен от електрическа мрежа и че е изстинал напълно. Използвайте мек парцал и неабразивни детергенти за съдове. Препоръчително е да измивате уреда веднага след използване.

STOP *Повреме на почитсване забранено е използване на абразивни препарати, гъби с абразивно покритие и химически агресивни вещества. Забранено е потапяване на уреда във вода или поместване долу струя вода.*

Преди първо използване или за премахване на миризми след приготвяне препоръчаме да врите 15 минути половин лимон в програма „STEAM".

Чаша, вътрешен алуминиев капак и паров клапан трябва да се пречистват след всеко едно използване. Възможно е миене в миялна машина. След пречистване на чаша подсушете външната й повърхност. За пречистване на вътрешен алуминиев капак:

1. Отворете капака на мултиварка.
2. От вътрешна страна на капака едновременно натиснете към центъра двата пластмасови фиксатора.
3. Не полагайки усилие, дръпнете вътрешен алуминиев капак малко към себе си и надолу, за да разедини от основен капак.
4. Избършете повърхности на двата капака с влажен парцал или кърпа. При необходимост измийте капака под струя вода и използвайте детергент за съдове. Използване на съдомиялна машина е нежелателно.
5. Сглобете в обратен ред: Поставете алюминиев капак в горни длабове, съвместете го с основен капак и леко натиснете фиксатори докато щракне. Вътрешен алуминиев капак трябва да се фиксира сигурно.

Паров клапан е установен в специално гнездо на горния капак на уреда и се състои от две части: външен диск и основа. Да почиствате клапан:

1. Внимателно теглете външен диск горе и към себе си, като е посочено на фигура **A4**.
2. На вътрешна страна на диска обърнете основна част на клапана срещу часова стрелка (направление ***<open>***) докрай и я извадете.
3. Внимателно извадете гума на клапана. Измийте всички части на клапана като посочено горе.

STOP *Внимание! Да избегнете деформация на гума на клапана забранено е да я усучите и издърпвате.*

4. Сглобете в обратен ред: сложете гумма на мястото си, съвместете пазове на основна част на клапана със съответстващи издатини на вътрешна страна на диска и обърнете по часовата стрелка (направление ***<close>***). Установете паров клапан в гнездо на капака на уреда (външен диск трябва да се разполага с издатина назад за извличане).

Кондезат, образуван повреме на приготвяне на храна, в дадена модел събира се в специална кухина на корпуса на уреда около чашата и изтича се в контейнер, разположен на задна част на уреда.

1. Отворете капака, извадете чашата. При необходимост малко понадигнете предна част на мултиварка, за да кондензат изтиче напълно в контейнера.
2. Извадете контейнера, леко дръпнете го към себе си за издатини.
3. Излейте кондензат. Промийте кондензат и го поставете на място.
4. Кондензат, останал в кухина около чаша, изтрийте с помоща на кухненска кърпа.

VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способи за отстраняването им

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в милтиварките, и способи на отстраняването им.

ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЙ

Възможни причини за проблема	Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворихте неплътно, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	• По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост. • Затворете капака докато щракне. Уверете се, че нищо не пречи на плътно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гума върху вътрешна страна на капака не е деформирана.
Чаша и негревателен елемент лошо контактират, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	• Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, плътно докосвайки с дъното си до нагревателен диск. • Уверете се, че в работна камера на мултиварка няма странични предмети. Не допускайте замърсяване на нагревателен диск.
• Неудачен избор на ингредиенти за ястие. Дадени ингредиенти не стават за приготвяне по избран от вас начин или ибрахте грешна програма за приготвяне. • Ингредиенти са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти. • Вие сте фиксирали (преценявали) грешно време . • Избран от Вас рецепт не е годен за приготвяне в дадена мултиварка.	• Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които действително можете да доверявате. • Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.
При приготвяне на пара: В чаша е прекалено малко вода, за да осигурява достатъчна плътност на пара.	Наливайте в чаша вода задължително в обьем, препоръчан в рецепта Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.
При пържене: В чашата е прекалено много олио.	• По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дъното на чаша с тънък слой. • По време на пържене във фритюра следвайте посочвания на съответстващ рецепт.
При пържене: Излишък на влага в чашата.	Не затваряйте капака на мултиварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излеете.
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продукти с повишена киселинност.	Някои продукти изискват специална обработка преди варене: миене, пържене и т.н. Следвайте посочвания на избранния рецепт.
При изпичане (тесто не е изпичано): По време на ферментация тестото прилепне към вътрешен капак и затвори клапан за отвеждане на пара.	Слагайте в чашата по-малък обем тесто.
При изпичане (тесто не е изпичано): Вие сложихте в чашата прекалено много тесто.	Извадете изпичане от чашата, преобърнете и отново сложете в чашата, след това продължете изпичане до готовността. По-нататък при изпичане слагайте в чашата по-малък обем тесто.

ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (преценяване) на време за приготвяне. Прекалено малки размери на ингредиенти.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на негови препоръки.
След приготвяне готово ястие прекалено дълго време беше автозатоплено.	Длително използване на автозатопляне е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предварително изключване на дадена функция, Вие можете да използвате дадена възможност.

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от мястото и условията на производство му. Препоръчаме да използвате само ултрапастьоризираното мляко с съдържание на мазнини до 2,5%. При необходимост можете да разредете мляко с питейна вода *(виж по-подробно на стр. 109)*.
• Ингредиенти преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (лошо измити и т.н.) • Не са спазени пропорции на ингредиенти или грешно е избран тип продукт.	• Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки. • Винаги промивайте пълнозърнисти култури, месо, риба и морски продукти с бистра вода.

ЯСТИЕ ЗАГАРЯ

• Чашата беше лошо почиствана след предидущо приготвяне на ястие. • Незалепващо покритие на чашата е повредено.	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почиствана и незалепващо покритие няма повреждания.
Общ обем на сложении продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.
При пържене: сте забравили да сипете в чаша олио; не сте разбърквали или късно преобръщали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене сипете в чаша малко олио – така, че то покрива дъното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобръщате след определено време.

BGR

При задушаване: В чашате е недостатъчно влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капака на мултиварка без необходимост.
При варене: В чашата е прекалено малко течност (не са спазени пропорции на ингредиенти).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ингредиенти.
При изпичане Не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дъното и стенички на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата!)

ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж на всеки 5–7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

ИЗПИЧАНЕ Е ВЛАЖНО

Са използвани неподходящи ингредиенти, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.).	Избирайте ингредиенти в съответствие с рецепта на изпичане. Не избирайте като ингредиенти продукти, съдържащи прекалено много влага или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Готово изпичане се намирало в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Извадете изпичане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставете продукта в мултиварка за кратък период с включено автозатопляне.

ИЗПИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ

Яйца със захар са лошо разбити.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки.
Тесто дълго стоеше с бакпулвера.	
Не пресехте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ингредиенти.	
Избрания Ви рецепт е неподходящ за изпичане в дадена модел мултиварка.	

В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“ при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от прегравяне. В този случай програма за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автозатопляне.

Препоръчано време на приготвяне на различни продукти на пара

№	Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество на вода, мл	Време на приготвяне, мин
1	Свинско/говеждо филе (къбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	20/30
2	Овнешко филе (къбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	25
3	Пилешко филе (къбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	15
4	Топчета/кюфтета	180 (6 бр.) 450 (3 бр.)	500	10/15
5	Риба (филе)	500	500	10
6	Скариди салатни (белени, варени и замразени)	500	500	5
7	Картофи (къбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	15
8	Морков (къбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	35
9	Цвекло (къбчета 1,5 х 1,5 см)	500	500	1 час 10 мин
10	Зеленцучи (замразени)	500	500	10
11	Яйце на пара	3 бр.	500	10

Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчвани значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки по използване на температурни режими в програма „MULTICOOK“

№	Работна температура	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)
1	35°C	Ферментация на тесто, приготвяне на оцет
2	40°C	Приготвяне на йогурта
3	45°C	Закваска
4	50°C	Ферментация
5	55°C	Приготвяне на меки бонбони
6	60°C	Приготвяне на зелен чай, бебешка храна
7	65°C	Приготвяне на месо във вакуумна опаковка
8	70°C	Приготвяне на пунш
9	75°C	Пастьоризация, приготвяне на бял чай
10	80°C	Приготвяне на глювайн
11	85°C	Приготвяне на извара или ястия, трябващи дълго време за приготвяне
12	90°C	Приготвяне на червен чай
13	95°C	Приготвяне на млечни каши
14	100°C	Приготвяне на целувки, конфитюр
15	105°C	Приготвяне на пача
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготвяне на захарен сироп
18	120°C	Приготвяне на джолан
19	125°C	Приготвяне на задушено месо
20	130°C	Приготвяне на ястия на фурна
21	135°C	Опържване на готови ястия за да имат хрупкава кора
22	140°C	Пушене
23	145°C	Запичане на зеленцучи и риба във фолио
24	150°C	Запичане на месо във фолио
25	155°C	Пържене на ястия от тесто с мая
26	160°C	Пържене на птица
27	165°C	Пържене на стек
28	170°C	Пържене във фритюра (пържени картофи, пилешки нъгетси и т.н.)

Обща таблица на програми за приготвяне (заводски настройки)

Програма	Препоръки по използване	Време на приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт	Време за почване на работа	Автозатопляне
MULTICOOK	Приготвяне на различни видове ястия с възможност да инсталирате температура и време за приготвяне	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 12 часа /5 мин	+	–	+
OATMEAL	Приготвяне на млечни каши	10 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	+	–	+
STEW	Задушаване на месо, риба, зеленчуци, гарнитури и многокомпонентни ястия	1 час	20 мин – 12 часа / 5 мин	+	–	+

Програма	Препоръки по използване	Време на приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/стъпка на установка	Отложен старт	Време за почване на работа	Автозатопляне
FRY	Пържене на месо, риба и многокомпонентни ястия	15 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	–	–	+
SOUP	Приготвяне на бульони, зеленчукови и студени супи	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	+	–	+
STEAM	Приготвяне на месо, риба, зеленчуци и други продукти на пара	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	+	+
PASTA	Приготвяне на макаронени изделия от различни видове пшеница; сваряване на кренвирши и други видове полу-фабрикати	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин	–	+	+
SLOW COOK	Приготвяне на топено мляко, задушено месо, джолан, пача, желе от месо	5 часа	1 час – 8 часа /10 мин	+	–	+
BOIL	Сваряване на зеленчуци и бобови	40 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	+	–	+
BAKE	Изпичане на бисквити, запечени във фурна ястия, пирози от тесто с мая и бутер-тесто.	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	+	–	+
GRAIN	Приготвяне на различни зърна и гарнитури. Приготвяне на ронливи каши на вода	35 мин	5 мин – 4 часа / 5 мин	+	–	+
PILAF	Приготвяне на различни видове плов (с месо, риба, птица, зеленчуци)	1 час	20 мин – 1 час 30 мин / 10 мин	+	–	+
YOGURT/ DOUGH	Приготвяне на разични видове йогурта	8 часа	6 часа – 12 часа / 10 мин	+	–	–
PIZZA	Приготвяне на пица	25 мин	20 мин – 1 час / 5 мин	+	–	+
BREAD	Приготвяне на хляб от ръжено и пшенично брашно (включено етап на ферментация на тесто)	3 часа	1 час – 6 часа /10 мин	+	–	–
DESSERT	Приготвяне на различни видове десерти от свежи плодове	1 час	5 мин – 4 часа / 5 мин	+	–	+
QUICK COOK	Бистро приготвяне на ориз, ронливи каши на вода	30 мин	–	–	–	+

VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТР

Съобщение за грешка на дисплея	Възможни неизправности	Начин на отстраняването на грешка
E1 — E3	Системна грешка, възможно са повредени платката на управление или нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Плътно затворете капака, отново включете уреда към електрическа мрежа. Ако при повторно включване проблема не се отстранява, обърнете към оторизиран сервизен център.

Неизправност	Възможна причина	Отстраняване на неизправност
Не включва се.	Няма захранване от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
Ястие се готви прекалено дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическа мрежа.	Проверете напрежение на електрическа мрежа
	Между чаша и нагревателен елемент е попаднал страничен предмет.	Извадете страничен предмет.
	Чашата в корпуса на мултиварка е установена неравно.	Установете чашата равно, без изкривяване.
	Нагревателния елемент е замърсен.	Изключете уреда от електрическа мрежа, оставете го да изстива. Почистете нагревателния елемент.

VIII. ГАРАНЦИОННИ ЗАДЪЛЖЕНИЯ

На дадено изделие предоставя се гаранционен срок 2 години от датата на закупуване. По време на гаранционен период производител е задължен да отстранява с ремонт, замяна на части или замяна на цялото изделие всякакви заводски дефекти, предизвикани от недостатъчно качество на материали или сглобяване. Гаранцията влиза в силата само в тоза случай, кога дата на закупуване е потвърдена с печат на магазина и подписа на продавач върху оригинала на гаранционен лист. Дадена гаранция е валидна само ако изделие беше използвано в съответствие с инструкция по експлоатация, не беше ремонтирано, разглобено и повреждано като резултат на неправилно боравене, а така също е пазена пълна комплектност на изделието. Дадена гаранция не е валидна за нормално износване на изделие и консумативи (филтри, лампи, керамични и тефлонови покрития, уплътнители и т.н.).

Срокът на службата на изделието и срокът на действието на гарантийните задължения се изброяват от деня на продажбата или от датата на изработването на изделието (в случая, ако датата на продажбата не може да се определи).

Датата на изготвянето на прибора може да се намери в серийния номер, разположен на идентификационния етикет върху корпуса на изделието. Серийният номер се състои от 13 знака. 6-ият и 7-ият знакове обозначават месеца, 8-ият – годината на произвеждането на уреда.

Установен от производителя животът на уреда е 5 години от датата на закупуване го, при условие, че изделието се експлоатира в съответствие с дадена инструкция и приложими технически стандарти.

Опаковката, ръководството на потребителя, а така също и самият уред трябва да се утилизират с съответствие с местната програма по рециклиране на отпадъци. Не изхвърляйте такива изделия заедно с обикновени битови отпадъци.

Prije početka korištenja višenamjenskog kuhinjskog aparata, pažljivo pročitajte uputu za njegovu upotrebu i čuvajte je kao priručnik. Pravilno korištenje aparata može značajno produžiti vrijeme njegove upotrebe.

SIGURNOSNE NORME

⚠ *Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenja, koja su nastala nestručnim rukovanjem i nepridržavanjem sigurnosnih normi i uputa za upotrebu.*

- Ovaj električni aparat je višenamjenski aparat za kuhanje hrane u domaćem okruženju, a može se koristiti u stanovima, vikendicama, hotelskim sobama, trgovinama, uredima ili u drugim sličnim uvjetima ne industrijske namjene.Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatrati će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
- Prije spajanja aparata na električnu mrežu, provjerite da li je napon istovjetan sa naponom napajanja uređaja (pogledajte specifikacije ili pločicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel, dizajniran za potrošnju energije uređaja – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili pregorijevanja kabla.
- Uređaj uključujte samo na utičnicu, koja ima uzemljenje – to je obvezatan zahtjev zaštite od strujnog udara. Korištenjem produžnog kabela, pobrinite se, da on također ima svoje uzemljenje.

⚠ *POZOR! Tijekom rada aparata njegovo kućištenje, zdjela i metalni dijelovi se zagrijevaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da biste izbjegli opekline od vruće pare ne naginjite se preko uređaja prilikom otvaranja poklopca.*

- Isključite aparat iz utičnice nakon upotrebe, kao i za vrijeme njegovog čišćenja ili premještanja. Izvlačite kabel suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za kabel.
- Ne stavljajte kabel napajanja kraj vrata ili u blizini izvora topline. Uvjerite se, da kabel nije upleten i da se ne savija, da ne dodiruje oštre predmete, rubove i namještaj.

⚠ *POZOR: slučajno oštećenje kabela za napajanje može prouzrokovati probleme koji nisu u skladu s jamstvom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabel zahtijeva hitnu zamjenu u servisu.*

- Ne instalirajte aparat na mekanu površinu, nemojte ga pokrivati tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara.
- Ne stavljate aparat na otvoreno – ukolio vlaga ili strana tijela dospiju u unutrašnjost aparata to može uzrokovati ozbiljnu štetu.
- Prije čištenja aparata, uvjerite se da je isključen iz električne mreže i da je potpuno hladan. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.

⚠ *ZABRANJUJE SE uranjanje aparata u vodu ili stavljanje pod tekuću vodu!*

- Ne dozvolite da aparat upotrebljavaju osobe (ili djeca) smanjenih psihofizičkih sposobnosti ili s nedovoljnim iskustvom i znanjem, ako ih pažljivo ne nadziru i daju im upute osobe zadužene za njihovu sigurnost. Nadzirite djecu, pazeći da se ne igraju aparatom. Čišćenje i održavanje aparata ne smiju izvoditi djeca bez nadzora odrasle osobe.
- Nije dozvoljeno da samostalno obavljate popravku aparat ili da mijenjate njegov dizajn. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.

Tehničke karakteristike

Model	RMC-M90E
Snaga	860 W
Napon	220-240 V, 50 Hz
Obujam čaše	5 l
Keramički sloj	zdjele ANATO® (Koreja)
Display	LED, u boji

Programi

1. MULTICOOK (MULTI-KUHANJE)
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)
3. STEW (PIRJANJE)
4. FRY (POHANJE)
5. SOUP (JUHA)
6. STEAM (NA PARU)
7. PASTA (PASTA)
8. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)
9. BOIL (KUHANJE)
10. BAKE (PEČENJE)
11. GRAIN (ŽITARICE)
12. PILAF (PILAV)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TIJESTO)
14. PIZZA (PIZZA)
15. BREAD (KRUH)
16. DESSERT (DESERT)
17. QUICK COOK (EKSPRES)

Funkcije

Održavanje temperature gotvih jela (automatsko podgrijavanje)	do 24 sata
Prijethodno otključavanje automatsko podgrijavanja	est
Zagrijavanje jela	do 24 sata
Odloženi start	do 24 sata

Dijelovi

Kuhalo	1 kom.
Čaša RB-C512	1 kom.
Kontejner za kuhanje na pari	1 kom.
Košarica s ručkom za duboko prženje	1 kom.
Čaša za mjerenje	1 kom.
Crpaljka	1 kom.
Ravna žlica	1 kom.
Knjiga „100 recepata“	1 kom.
Držač za crpaljku/žlice	1 kom.
Upute za upotrebu	1 kom.
Servisna knjiga	1 kom.
Kabel za napajanje	1 kom.

Proizvođač ima pravo na promjene u dizajnu, kompletu, kao i da mijenja tehničke karakteristike proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena.

Izvedba višenamjenske posude RMC-M90E A1

1. Poklopac uređaja
2. Odvojivi unutarnji poklopac
3. Čaša
4. Gumb za otvaranje poklopca
5. Upravljačka ploča sa displeyom
6. Kućište
7. Drška za nošenje
8. Ventil za paru
9. Ravna žlica
10. Žlica za juhu
11. Čaša za mjerenje
12. Kontejner za kuhanje na pari
13. Košarica s ručkom za duboko prženje
14. Držač za crpaljku i žlice

Upravljačka ploča A2

Višenamjenski kuhinjski uređaj REDMOND RMC-M90E opremljen je senzorskom upravljačkom pločom sa višenamjenskim LED displeyom u boji.

1. «Reheat/Cancel» («Podgrijavanje/Odustani») – uključivanje/isključivanje funkcije podgrijavanja, prekid programa kuhanja, brisanje zadanih postavki.
2. «Time delay» («Odgoda početka») – uključivanje režima postavljanja vremena odgode početka.
3. «Temperature» («Temperatura») – postavljanje temperature u programu «MULTICOOK».
4. «Hour» («Vrijeme») – izbor vremena u režimu postavljanja vremena pripreme i odloženog početka.
5. «Min» («Minute») – izbor minuta u režimima postavljanja vremena kuhanja i odgode početka.
6. «Quick cook» («Ekspres») – puštanje programa «QUICK COOK».
7. «Menu/Keep Warm» («Meni/Autozagrijavanje») – izbor automatskog programa pripremanja.
8. «Start» («Start») – uključivanje zadanog režima pripreme.
9. Displey.

Izvedba displeya A3

1. Indikator izvršenja automatskog programa «QUICK COOK».
2. Indikator rada progama kuhanja/grijanja.
3. Indikator faza kuhanja.
4. Indikator postavljene temperature u programu «MULTICOOK».
5. Indikator rada funkcije «Time delay».
6. Indikator režima pokazivanja tajmera.
7. Tajmer.
8. Indikator izabranog automatskog programa kuhanja.

I. PRIJE POČETKA UPOTREBE

Pažljivo izvadite uređaj i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve dijelove od pakiranja.
Obvezatno sačuvajte na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i tablicu sa oznakom serijskog broja na uređaju! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava garancijske opravke.
Obrišite tijelo uređaja vlažnim ubrusom. Isperite posudu toplom vodom. Temeljno ga osušite. Pri prvom korištenju moguća je pojava stranih mirisa, koji se ne pojavljuju zbog kvara uređaja. U tom slučaju očistite uređaj.



POZOR! Zabranjeno je korištenje uređaja u kvaru.

II. UPOTREBA VIŠENAMJENSKOG UREĐAJA

Prije prvog uključivanja

Stavite uređaj na čvrstu ravnu površinu, tako da vrela para koja izlazi iz ventila ne pada otraga, na dekorativne prevlake, električne uređaje i druge predmete ili materijale, koji se mogu oštetiti od povećane vlažnosti i temperature.

Prije pripreme jela, uvjerite se da vanjski i vidni unutarnji dijelovi vešenamjenske posude nemaju oštjećenja i druge defekte. Između posude i elementa koji se grije ne smije biti stranih predmeta.

Podešavanje vremena za kuhanje

U višenamjenskom uređaju REDMOND RMC-M90E možete neovisno podesiti vrijeme pripreme jela za svaki program (osim programa «QUICK COOK»). Korak promjene i mogući raspon zadanog vremena ovisi o izabranom programu za pripremu jela. Za promjenu vremena:

1. Poslje izbora programa pripreme jela, pritiskanjem gumba «Hour» podesite vrijeme. Ako držite gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
2. Pritiskanjem gumba «Min», podesite minutu. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzanje promjena vrijednosti.
3. Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela manje od jednog sata, pritisnite gumb «Hour» da se sat restartuje. Zatim, pritiskanjem gumba «Min», postavite željene minute.
4. Nakon zavreštka postavljanja vremena pripreme jela (displej nastavlja da treperi), idite na sljedeći korak u skladu s algoritmom odabranog programa pripreme jela. Za poništenje postavke, kliknite gumb «Reheat/Cancel», a zatim zadajte ponovno novi program pripreme jela.



Tijekom ručnog instaliranja vremena pripreme jela, vodite računa na mogući opseg postavki i korak instaliranja, pod uvjetom da je prethodno odabrani program pripreme jela, u skladu sa tablicom tvorničkih postavki.

Radi vaše udobnosti, raspon zadanog vremena u programima pripreme jela počinje od minimalnih vrijednosti. To omogućuje produljiti na kraće vrijeme rad programa, ukoliko se jelo nije skuhalo u osnovnom vremenu.

U nekim automatskim programima, odbrojavanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon postavljanja uređaja na zadatu radnu temperaturu. Primjerice, ako prelijete hladnom vodom i postavite u programu «STEAM» vrijeme pripreme jela 5 minuta, pokretanje programa i odbrojavanje zadanog vremena kuhanja počinje tek nakon što voda proključa i ne obrazuje se dovoljno pare u zdjeli.

U programu «PASTA» zadano utvrđeno vrijeme pripreme jela počinje nakon što voda proključa i poslije ponovnog pritiskanja gumba «Start».

Funkcija «Time delay»

Ova funkcija omogućuje da odredite interval vremena, nakon kojeg bi jelo trebalo biti gotovo (s obzirom na vrijeme u programu). Podešavanje vremena moguće je u rasponu od 10 minuta do 24 sata, s korakom postavljanja od 10 minuta. Treba voditi računa, da vrijeme odgode treba biti veće od podešenog vremena pripreme jela, inače će program početi odmah nakon pritiska gumba «Start».

Možete postaviti vrijeme odgođenog starta, nakon izbora automatskog programa, podešavanja temperature i vremena pripreme jela:

1. Pritiskom na gumb «Time delay» uključite režim podešavanja vremena za odgođeni početak. Na displeju se pojavljuje «Time delay», a tajmer počinje treptati.
2. Pritiskom na gumb "Hour", postupno mijenjajte sate. Utvrđeni format vremena – 24 sata. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
3. Pritiskom na gumb "Min", postupno mijenjajte minute. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
4. Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela koje je manje od jednog sata, u režimu podešavanja sata, naizmjenično pritiskajte gumb «Hour» do dovođenja na ništicu. Zatim pritisnite gumb "Min" i podesite željene minute.
5. Za poništenje postavljenih vrijednosti, pritisnite gumb "Reheat/Cancel" a zatim unesite sav program pripreme jela ponovno.
6. Po završetku podešavanja vremena, pritisnite i držite gumb "Start" nekoliko sekundi. Upali se indikator rada funkcije «Time delay», počeće izvršenje programa i odbrojavanje.
7. Kroz određeno zadano vrijeme obed će biti gotov. Po završetku programa automatski će se uključiti funkcija održavanja temperature gotovih jela (autopodgrijavanje) i upaliti će se indikator gumba "Reheat/Cancel".
8. Za završetak autopodgrijavanja pritisnite gumb "Reheat/Cancel". Indikator gumba se gasi.



Funkcija odgođenog starta dostupna za sve automatske programe pripreme jela, izuzev programa «FRY», «PASTA» u «QUICK COOK».

Ne preporučuje se korištenje funkcije «Start delay», ako recept sadrži kvarljivu hranu (jaja, svježe mlijeko, meso, sir itd.).

Prilikom postavljanja vremena «Start delay» potrebno je voditi računao tome, da odbrojavanje vremena u programu «STEAM» počinje tek kada višenamjenski uređaj dostigne neophodnu radnu temperaturu (nakon što proključa).

Funkcija održavanja temperature gotovih jela „Keep warm" (autopodgrijavanje)

Aktivira se automatski odmah nakon završetka rada programa pripreme i može održavati temperaturu gotovih jela od 70-75 °C tijekom 24 sata. Tijekom rada autopodgrijavanja svijetli indikator gumba "Reheat/Cancel", na displeyu se prikazuje odbrojavanje izravnog rada u zadanom režimu. Ukoliko je potrebno, autopodgrijavanje možete isključiti pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb "Reheat/Cancel".

Prethodno isključivanje autopodgrijavanja

Uključivanje autopodgrijavanja na kraju rada programa pripreme jela, nije uvijek poželjno. Imajući to u vidu, u višenamjenskom uređaju REDMOND RMC-M90E predviđena je funkcija pravodobnog isključivanja date funkcije tijekom pokretanja ili rada osnovnog programa pripreme jela. Da biste to učinili, tijekom pokretanja ili rada programa, pritisnite ili držite nekoliko sekundi gumb «Menu», dok se indikator gumba "Reheat/Cancel" ne ugasi. Ako želite ponovno uključiti autopodgrijavanje, pritisnite gumb «Menu» opet (uključuje se indikator gumba "Reheat/Cancel").

Funkcija grijanja jela

Višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E može se koristiti i za grijanje hladnih jela. Za to je potrebno:

- Staviti proizvode u zdjelu, koju potom stavite je u višenamjenski uređaj
- Zatvorite poklopac, priključite uređaj.
- Pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb "Reheat/Cancel" do zvučnog signala. Uključuje se odgovarajući indikator na displeyu i indikator gumba. Tajmer počinje da odbrojava vrijeme zagrijavanja.

Uređaj zagrijeva jelo do 70-75°C i održavaće ga u vrućem stanju tijekom 24 sata. Ukoliko je potrebno, možete zaustaviti grijanje pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb "Reheat/Cancel", dok se ne isključe odgovarajući indikatori na displeyu i gumbu.


Unatoč činjenici da višenamjenski uređaj može držati proizvod topao do 24 sata, ne preporučuje se ostavljati jelo toplo više od dva – tri sata, što ponekad može dovesti do promjena u njegovom okusu.

Opći postupci pri korištenju automatskih programa

1. Pripremite (izvažite) potrebne sastojke.
2. Stavite sastojke u posudu višenamjenskog uređaja u skladu sa programom pripreme i stavite je u kućište. Pazite da svi sastojci, uključujući i tekućinu, budu ispod maksimalne oznake na unutarnoj površini posude. Uvjerite se da je posuda postavljena bez iskrivljenja i da je u kontaktu sa elementom koji zagrijeva.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja. Priključite uređaj u električnu mrežu.
4. Pritiskanjem gumba «Menu» odaberite željeni program pripreme jela (na displeyu će zasvijetliti indikator programa).
5. Ukoliko vam se ne sviđa vrijeme pripreme jela, koje je zadano, možete promijeniti tu vrijednost pritiskom na gumb «Hour» i «Min».
6. Ako je potrebno, podesite vrijeme odgode starta. Funkcija «Time delay» nije dostupna prilikom korištenja programa «FRY», «PASTA» i «QUICK COOK».
7. Za pokretanje programa pripreme jela, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb «Start», dok se ne upale indikatori gumba «Start» i «Reheat/Cancel». Počinje provedba zadanog programa i odbrojavanje vremena pripreme jela. U programu «STEAM» odbrojavanje počinje kada voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi; u programu «PASTA» — nakon što voda proključa u posudi, stavljanja proizvoda i ponovnog pritiska gumba «Start».
8. Ako je potrebno, možete ranije isključiti funkciju autopodgrijavanja, pritiskom i držanjem gumba «Menu», dok se ne isključi indikator gumba "Reheat/Cancel". Ponovnim pritiskanjem gumba «Menu» uključuje se dana funkcija. Funkcija autopodgrijavanja nije dostupna prilikom korištenja programa «YOGURT/DOUGH» и «BREAD».
9. Po završetku programa pripreme jela, obavijestit će vas zvučni signal. Nadalje, ovisno o odabranom programu ili trenutnih postavki, uređaj se prebacuje u režim autopodgrijavanja (svijetli indikator gumba "Reheat/Cancel") ili u stanje pripravnosti (treperi indikator gumba «Start»).
10. Za poništavanje unesenih programa, prekida proces pripreme jela ili autopodgrijavanja, pritisnite i držite nekoliko sekindi gumb "Reheat/Cancel".


Za kvalitetne rezultate predlažemo korištenje recepata za pripremu jela iz ponuđene knjige uz višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E «100 recepata», koja je napisana specijalno za ovaj model.


Ukoliko mislite da nećete uspjeti da postignete željeni rezultat prilikom korištenja običnih automatskih programa, koristite univerzalni program «MULTICOOK» s proširenim rasponom ručnih postavki, što otvara velike mogućnosti za vaše kulinarske pokuse.

Program «MULTICOOK»

Ovaj program osmišljen je kako bi pripremali omiljena jela korištenjem određenih parametara temperature i vremena pripreme jela. Zahvaljujući programu «MULTICOOK» višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E može zamijeniti niz kuhinjskih uređaja, i pomoći vam da skuhate gotovo svako omiljeno jelo prema receptima iz kuharice ili sa interneta.

Radi vaše udobnosti, prilikom pripremanja jela na temperaturi do 80°C funkcija autopodgrijavanja je onemogućena. Ako je potrebno, može se ručno uključiti, pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb «Menu» nakon puštanja programa pripreme jela, dok se ne upali indikator "Reheat/Cancel".

Podrazumjevano u programu «MULTICOOK» vrijeme pripreme jela je 15 minuta, temperatura pripreme jela — 100°C.

Opseg ručnog podešavanja temperature (mijenja se pritiskom na gumb «Temperature»): 35–170°C sa korakom promjene od 5°C.

Raspon ručnog podešavanja vremena: 5 minuta – 12 sati sa korakom promjene od 1 minute za interval do 1 sata ili 5 minuta – za interval veći od 1 sata.


U programu «MULTICOOK» moguće je pripremiti mnogo različitih jela. Koristite knjigu «100 recepata» od naših profesionalnih kuhara ili posebne tablice preporučenih temperatura za pripremanje raznih jela i proizvoda.

Program «OATMEAL»

Preporučuje se za pripremanje kaša sa mlijekom. Podrazumjevano, trajanje programa pripreme jela je 10 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena u opsegu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute.

Program «OATMEAL» određen je za pripremu kaše sa korištenjem pasteriziranog mlijeka male masnoće. Da bi se izbjeglo da mlijeko pokipi, te da se ostvari željeni rezultat, preporučuje se prije pripreme obavljanje sljedećih koraka:

- temeljito operite sve cjelovite žitarice (rižu, heljdu, proso itd.) dok voda ne bude čista;
- prije pripremanja namazati posudu višenamjenskog uređaja maslacom;
- strogo se pridržavati razmjera, mjereći sastojke u skladu sa uputama iz kuharice; strogo je zabranjeno smanjivanje ili povećanje količine sastojaka
- pri korištenju punomasnog mlijeka, razrijediti ga pitkom vodom u proporcijau 1:1

Svojstva mlijeka i žitarica, ovisno od mjesta nastanka i proizvođača, mogu varirati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.

Ukoliko željeni rezultat u programu «OATMEAL» nije postignut, koristite univerzalni program «MULTICOOK». Optimalna temperatura za pripremu mliječne kaše je 95°C. Količina sastojaka i vrijeme pripreme postavite prema receptu.

Program «STEW»

Preporučuje se za pirjanje povrća, mesa, peradi i plodova mora. Vrijeme trajanja programa je 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u rasponu od 20 minuta do 12 sati, u koraku podešavanja od 5 minuta.

Program «FRY»

Preporučuje se za prženje mesa, povrća, peradi, morskih plodova. Trajanje programa pripreme jela je 15 minuta. Moguće je ručno podešavanje, u rasponu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, s korakom podešavanja od 1 minute.

Funkcija «Time delay» u ovom programu nije dostupna.


Da sastojci ne bi zagorjeli, slijedite recepte iz knjige i povremeno promješajte sadržaj u posudi. Dopuštena je priprema jela sa otvorenim poklopcem višenamjenskog uređaja.

Program «SOUP»

Preporučuje se za pripremu raznih juha i predjela, kao i kompota i pića. Trajanje programa za pripremu je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «STEAM»

Preporučuje se za pirjanje voća, ribe, mesa, okruglica, dijetetskih i vegetarijanskih jela, dječijeg menija. Vrijeme trajanja pripreme jela je 15 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata, sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Za pripremu u ovom programu koristite specijalnu posudu (ulazi u komplet):

1. Ulijte u čašu 600-1000 ml vode. Postavite posudu za pripremu na pari.
2. Odmjerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnproporcijano ih stavite u posudu i stavite posudu u kućište uređaja. Uverite se da je posuda u kontaktu sa elementom koji zagrijeva.
3. Slijedite upute u točki 3-10 pod «Postupci za korištenje automatiziranih programa».

Odbrojavanje unazad programa pripreme jela počinje nakon što voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi.

Ukoliko ne koristite automatizirano podešavanje vremena u danom programu, koristite tablicu preporučenog vremena pripreme na pari za različite proizvode.

Program «PASTA»

Preporučuje se za pripremu jela od testenina, okruglica, kobasica, hinkali, kuhanih jaja itd. Vrijeme pripreme je 8 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme od 2 do 20 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute. Program predviđa dovođenje vode do stanja ključanja, stavljanje namirnica i njihovu dalju pripremu. O trenutku kada je voda proključala i potrebi za stavljanje namirnica, pojaviće se zvučni signal. Odbrojavanje programa pripreme početi će nakon što pritisnete gumb «Start».

Funkcija «Time delay» u ovom programu nije dostupna.


Tjekom pripreme nekih namirnica (primjerice, tjestenina, raviola itd.) stvara se pjena. Da bi se spriječilo njezino moguće isticanje izvan posude, možete otvoriti poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u ključalu vodu.

Program «SLOW COOK»

Preporučuje se za pripremu pirjanih jela i pripremu mlijeka na laganoj vatri. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 5 sati. Možete ručno podesiti pripremu jela u rasponu od 1 do 8 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta.

Program «BOIL»

Preporučuje se za pripremu povrća i mahunarki. Vrijeme pripreme je 40 minuta. Možete ručno podesiti pripremu jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom instaliranja od 5 minuta.

Program «BAKE»

Preporučuje se za pečenje kolača, biskvita, filovanih kolača od kvasca. Vrijeme pečenja je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pečenja u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.


Možete provjeriti da li je biskvit gotov ukoliko ga probodete štapićem (čačkalicom). Ukoliko ga izvadite i na njemu ne ostanu komadići tijesta – biskvit je gotov.

Prilikom pripreme kruha, preporučuje se da uključite funkciju automatskog grijanja jela u svim fazama pripreme.

Program «GRAIN»

Program se preporučuje za kuhanje sipkavih kaša od različitih vrsta žitarica,

pripreme raznih preljeva. Vrijeme pripreme je 35 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata, u koracima podešavanja od 5 minuta.

Program «PILAF»
Program se preporučuje za pripremu različitih vrsta pilava. Vrijeme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata i 30 minuta sa koracima podešavanja od 10 minuta.

Program «YOGURT»
Uz ovaj program doma možete priprjemati razne ukusne i zdrave jogurte. Vrijeme pripreme je 8 sati. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 6 do 12 sati, sa korakom podešavanja od 10 minuta.

Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

Prilikom stavljanja namirnica pobrinite se da se one nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.

Za pripremu jogurta možete koristiti poseban set staklenki za jogurt REDMOND RAM-G1 (kupuje se odvojeno).

Program «PIZZA»
Preporučuje se za priprjemanje pizza. Vrijeme pripreme je 25 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «BREAD»
Preporučuje se za pećenje raznih vrsta kruha od pšeničnog brašna i sa dodatkom raženog brašna. Program pruža cjelokupni ciklus pripreme od provjere tjesta do pečenja. Trajanje programa pripreme je 3 sata. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 1 do 6 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta.

Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

Prilikom stavljanja sastojaka pobrinite se da se oni nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.

Imajte na umu da tijekom prvog sata rada programa ide odležavanje tijesta, a odmah zatim pečenje.

- Prije korištenja brašna, preporučuje se prosijavanje brašna kako bi se isto zasitilo kisikom i i njega se uklonile nečistoće.
- Nemojte koristiti funkciju «Time Delay», zato što može utjecati na kvalitetu pečenja.
- Ne otvarajte višenamjenski uređa dok se potpuno ne završi proces pečenja! Od toga ovisi kvalitet proizvoda koji se peče.
- Kako bi se smanjilo vrijeme i pojednostavila priprema, preporučuje se korištenje gotovih smijesa za pripremu kruha.

Program «DESSERT»
Preporučuje se za pripremu raznih slastica od voća i jagodičastog voća. Vrijeme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme kuhanja u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program «QUICK COOK»
Program brze pripreme riže, kaša od žitarica.

U ovom programu nije dostupno podešavanje vremena kuhanja i funkcija «Time delay».

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Provjera tijesta.
- Priprjemanje fondana
- Prženje u fritezi
- Priprema sira, kravljeg sira
- Pasterizacija tekućih proizvoda
- Podgrijavanje dječje hrane
- Sterilizacija posuđa i predmeta osobne higijene

IV. DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor za višenamjenski aparat može se kupiti zasebno. Za obim asortimenta, kupnju i kompatibilnost sa modelom vašeg aparata, obratite se ovlaštenom zastupniku u vašoj zemlji.

REDMOND RAM-CL1 – hvataljke za posude
Koriste se za jednostavno podizanje posuda iz višenamjenskog aparata. Može se koristiti za višenamjenske aparate drugih brendova.

REDMOND RHP-M01 – šunka
Dizajniran za pripremu šunke, rolata i drugih delikatesa od mesa, peradi ili ribe sa dodatkom raznih začina i nadjeva. Možete koristiti šunku u višenamjenskom aparatu, u pećnici, aerogrilu ili u tavi odgovarajućeg volumena na štednjaku.

REDMOND RAM-FB1 – korpa za prženje u fritezi
Koristi se za pripremu različitih namirnica u dobro ugrijanom ili vrelom ulju (friteza). Pogodna je za sve posude u volumenu od 3 litra. Izrađena je od nehrđajućeg čelika, ima skidajuću ručku i kuku za pričvršćivanje na posudu za lakše izbacivanje viška ulja nakon pripreme jela. Može se koristiti sa višenamjenskim aparatima drugih brendova. Može se prati u perilici za suđe.

REDMOND RAM-G1 – komplet posuda od teglica jogurt s oznakama na poklopcima (4 kom.)
Dizajniran za pripremu raznih jogurta. Teglice imaju oznake sa datumom, koji omogućavaju da se kontrolira rok trajanja. Mogu se koristiti sa višenamjenskim aparatima drugih brendova.

REDMOND RB-C502 – posuda sa keramičkim poklopcem proizvođača Anato® (Koreja)
Volumen: 5 litara. Odlikuje visokom otpornošću na mehanička oštećenja, izvrsnim provođenjem topline, zahvaljujući čemu se hrana ne lijepi za površinu, prži se i pirja ravnproporcijano tijekom cijelog procesa pripreme. Ova posuda je posebno dizajnirana za bolje pečenje, prženje i kuhanje mliječnih kaša. Možete koristiti posude van višenamjenskog aparata za čuvanje hrane i priprjemu jela u pećnici. Može se prati u perilici za suđe.

REDMOND RB-S500 – čelična posuda
Volumen: 5 litara. Veoma je otporna na mehanička oštećenja. Preporučuje se za pripremu raznih juha, kompota, džemova i kuhanje. Pogodna za upotrebu u blenderu, mikseru i drugim kuhinjskim aparatima za pripemu povrća, voćnih pirea i krem-juha. Ne preporučuje se za prženje. Može se prati u perilici za suđe.

V. ČIŠĆENJE APARATA

Prije čišćenja aparata, uvjerite se da je isključen iz električne mreže i da je hladan. Koristite meku krpu i neabrazivna sredstva za pranje suđa. Predlažemo da čistite aparat odmah nakon upotrebe.

STOP *Prilikom čišćenja zabranjuje se upotreba abrazivnih stredstava, gumica sa abrazivnom površinom i kemijskih agresivnih tvari. Zabranjuje se uranjanje aparata u vodu ili stavljanje pod tekuću vodu.*

Prije prve upotrebe ili za uklanjanje mirisa poslije pripreme, preporučuje se da tijekom 15 minuta prokuhate polovicu limuna u programu «STEAM».

Posudu, unutarnji aluminijumski sloj i ventil za paru treba čistiti posle svake upotrebe. Posudu možete prati u perilici. Nakon čišćenja posude, obrišite njenu vanjsku površinu.

Za šičšćenje unutarnjeg aluminijumskog poklopca:

1. Otvorite poklopac višenamjenskog aparata.
2. S unutarnje strane poklopca u isto vrijeme pritisnite prema centru dva plastična fiksatora.
3. Bez velike sile, povucite unutarnji aluminijumski poklopac malo prema sebi i nadolje, dok se ne odvoji od glavnog poklopca.
4. Obrišite površinu oba poklopca vlažnom krpom ili ubrusom. Ako je potrebno, operite skinuti poklopoac ispod mlaza ovde i koristite sredstva za pranje posuđa. Korištenje perilice nije poželjno.
5. Uradite sklapanje u obrnutom smjeru: stavite aluminijumski poklopac u gornje udubljenje, spojite ga sa osnovnim poklopcem i lagano pritisnite fiksatore dok ne klikne. Unutarnji aluminijumski poklopac treba dobro da bude fiksiran.

Parni ventil ugrađen je u posebnom gnijezdu na gornjem dijelu poklopca aparata i sastoji se iz dva dijela: vanjskog diska i osnove. Za čišćenje ventila:

1. Pažljivo povucite vanjski disk za istureni dio gore i prema sebi, kao što je prikazano na crtežu **A4**.
2. S unutarnje strane diska okrenite osnovni dio ventila, u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se ne zaustavi i uklonite ga.
3. Pažljivo skinite gumu ventila. Operite sve dijelove ventila, prema gore navedenim pravilima.

STOP *PAŽNJA! Da biste spriječili deformiranje gume ventila, zabranjeno je njezino savijanje i istezanje.*

4. Uradite sklapanje u obrnutom smjeru: stavite gumu na mjesto, poravnajte ureze osnovnog dijela ventila sa odgovarajućim izbočenjima na unutarnjoj strani diska i okrenite u smjeru kazaljke na satu. Postavite ventil u gnijezdo na poklopcu aparata (vanjski disk treba da bude postavljen natrag izlazom za ispust.)

Kondenzat, koji nastaje za vrijeme pripreme jela, u ovom modelu prikuplja se u posebnoj šupljini na uređaju oko posude i otiče u kontejner, koji se nalazi na stražnjem dijelu aparata.

1. Otvorite poklopac, izvadite posudu. Ako je potrebno, lagano podignite prednji dio višenamjenskog aparata, da kondenzat u potpunosti istekne u kontejner.
2. Izvadite kontejner, lagano ga povlačeći za istureni dio ka sebi.
3. Izlijte kondenzat. Operite kontejner i stavite ga na svoje mesto.
4. Kondenzat, koji je ostao u šupljini oko posude, uklonite pomoću kuhinjske krpe.

VI. SAVJETI ZA PRIPREMU

Pogreške u pripremi i načini njihovog rješavanja

U ovom poglavlju sakupljene su tipične pogreške, koje su dozvoljene prilikom pripreme hrane u višenamjenskim aparatima, razmotreni su mogući uzroci i načini njihovog uklanjanja.

JELO SE NIJE PRIPREMILO DO KRAJA

Mogući uzroci problema		Način rješenja
Zaboravili ste da zatvorite poklopac aparata ili ga niste čvrsto zatvorili, zbog toga temperatura pripreme jela nije bila dovoljno visoka.		Tijekom priprjeme jela, ne otvarajte poklopac višenamjenskog aparata ukoliko to nije potrebno. Zatvarajte poklopac dok ne uskoči. Uvjerite se da ništa ne ometa da poklopac čvrsto zatvara aparat, i da guma za zatvaranje na unutarnjem poklopcu nije deformirana.
Posuda i element za zagrijavanje loše naliježu, zbog toga tepmeratura pripremanja jela nije bila dovoljno visoka.		Posuda mora biti postavljena u kućište ravno, čvrsto naležući dnom na disk za zagrijavanje. Uvjerite se, da u radnoj komori višenamjenskog aparata nema stranih tijela. Izbjegavajte prljanje diska za zagrijavanje.
Neuspješan izbor namirnica za jelo. Ovi sastojci nisu pogodni za metodu pripreme po vašem izboru, ili ste odabrali krivi program za pripremu. Sastojci su narezani suviše krupno, narušene su opći proporcijai postavljanja proizvoda. Pogrešno ste postavili (niste izračunali) vrijeme pripreme. Varijanta recepta koju ste izabrali nije pogodna za pripremu u ovom višenamjenskom aparatu.		Poželjno je da se koriste provereni (adaptirani za dati model aparata) recepti. Koristite recepte, kojima možete doista vjerovati. Odabir sastojaka, način rezanja, proporcija posude, izbor programa i vremena pripreme moraju odgovarati odabranom receptu.
Kod pripreme na pari: u posudi je suviše malo vode da bi se osigurala dovoljna gustoća pare.		Ulijte obvezatno vodu u posudu, u preporučenom volumenu prema receptu. ako ste u nedoumici, provjerite razinu vode u procesu pripreme hrane.
Tijekom prženja:	Izlili ste u posudu suviše mnogo biljnog ulja.	Tijekom uobičajenog prženja dovoljno je da ulje pokrije dno posude u tankom sloju. Tijekom prženja u fritezi, slijedite upute u odgovarajućem receptu.
	Višak vlage u posudi.	Ne pokrivajte poklopcem višenamjenski aparat tijekom prženja, ako to nije precizirano u receptu. Svježe smrznute proizvode prije prženja obvezatno odmrznite i izlijte iz njih vodu.
Tijekom kuhanja: kipljenje bujona tijekom kuhanja proizvoda s visokom kiselošću.		Neki proizvodi zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje itd. Slijedite upute prema odabranom receptu.
Tijekom pečenja: (tijesto se nije ispeklo):	U procesu provjere, tijesto se priljepilo na unutarnji poklopac i pokrilo ispusni ventil pare.	Stavljajte u posudu tijesto u manjoj mjeri.
	Stavili ste u posudu previše tijesta.	Izvadite tijesto iz posude, okrenite i ponovo stavite u posudu, zatim nastavite peći dok se ne ispeče. Nadalje, tijekom pečenja stavljajte u posudu tijesto u manjoj količini.

PROIZVOD SE PREKUHAO

Pogriješili ste u odabiru tipa proizvoda ili tijekom podešavanja (izračuna) vremena pripreme. Premala količina sastojaka.	Pogledajte provjereni (prilagođen za ovaj model aparata) recept. Odabir sastojaka, njihov način rezanja, proporcije posuda, odabir programa i vremena pripreme trebaju biti u skladu sa njegovim preporukama.
Nakon pripreme, gotovo jelo je suviše stajalo na autopodgrijavanju.	Duža upotreba fînkcije autopodgrijavanja nije poželjna. Ukoliko vaš model višenamjenskog aparata prethodno isključuje ovu funkciju, možete koristi ovu mogućnost.

TIJEKOM KUHANJA PROIZVOD KIPI

Tijekom kuhanja mliječne kaše, mlijeko kipi.	Kvalitet i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultrapasteriziranog mlijeka sa masnoćom do 2,5%. Ukoliko je potrebno, mlijeko se može razrijediti vodom za piće.
Sastojci prije kuhanja nisu bili obrađeni ili su pogrešno obrađeni (loše oprani itd.) Proporcije sastojaka nisu ispunjene ili je pogrešno odabrana vrsta proizvoda.	Pogledajte projereni (prilagođen za ovaj model uređaja) recept. Odabir sastojaka, njihov način obrade, volumen posude moraju biti u skladu sa njegovim preporukama. Cjelovite žitarice, meso, riba i plodovi mora uvijek pažljivo operite dok voda ne postane čista.

JELO ZAGORJEVA

Posuda je bila loše očišćena nakon prijethodne pripreme jela. Oštećen je premaz protiv lijepljenja jela.	Prije početka pripreme jela, uvjerite se da je posuda dobro oprana i da premaz protiv lijepljenja nije oštećen.
Ukupna količina proizvoda je manja od preporučene u receptu.	Pogledajte provjereni (prilagođeni za dani model aparata) recept.
Podesili ste previše vremena za pripremu jela.	Skratite vrijeme pripreme jela ili slijedite recept, prilagođen za ovaj model aparata.
Kod prženja: zaboravili ste da sipate u posudu ulje; niste miješali ili ste kasno okretali proizvode koji se prže.	Kod uobičajenog prženja, sipajte u posudu malo biljnog ulja – da ono pokrije dno posude tankim slojem. Za ravnomjerno prženje proizvoda u posudi, treba povremeno promiješati ili okrenuti nakon određenog vremena.
Kod pirjanja: u posudi nema dovoljno vlage.	Dodajte u posudu više tekućine. Tijekom kuhanja ne otvarajte poklopac višenamjenskog aparata, ukoliko nije neophodno.
Kod kuhanja: u posudi je suviše malo tekućine (ne poštuju se proporcije sastojaka).	Obratite pozornost na pravilan proporcija tekućina i tvrdih sastojaka.
Kod pečenja: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije pripreme.	Prije stavljanja tijesta, namažite dno i zidove posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalivajte ulje u posudu!)

PROIZVOD JE IZGUBIO FORMU SJEČENJA

Prečesto ste miješali proizvod u posudi.	Pri uobičajenom prženju, miješajte jelo na svakih 5-7 minuta, ne češće.
Podesili ste suviše veliko vrijeme za pripremu.	Smanjite vrijeme pripreme i slijedite recept, prilagođen za ovaj model aparata

PECIVO JE POSTALO VLAŽNO

Koristili ste neprikladne sastojke, koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, vrhnje itd.)	Birajte sastojke prema receptu za peciva. Trudite se da ne birate kao sastojke namirnice koje sadrže previše vlage, ili ih koristite, koliko je god moguće, u minimalnim količinama.
Suviše dugo ste držali pecivo u zatvorenom višenamjenskom aparatu.	Trudite se da izvadite pecivo iz višenamjenskog aparata odmah nakon završetka pečenja. Ukoliko je potrebno, ostavite proizvod u višenamjenskom aparatu na kratko vrijeme kada je uključeno autopodgrijavanje.

PECIVO NIJE NADOŠLO

Jaja sa šećerom su loše umućena.	Pogledajte provjereni (prilagođen za ovaj model aparata) recept. Odabir sastojaka, njihov način preobrade, udio oznaka moraju biti u skladu sa njegovim preporukama.
Tijesto je dugo stajalo sa praškom za pecivo.	
Niste prosijali brašno ili ste loše umijesili tijesto.	
Greške tijekom polaganja sastojaka.	
Recept koji ste odabrali ne odgovara za pečenje peciva u datom modelu višenamjenskog aparata.	

U nekim modelima višenamjenskih aparata REDMOND u programima «STEW» i «SOUP» tijekom manjka vode u posudi, počinje da radi sistem zaštite od pregrijavanja aparata. U tom slučaju, program koji ste izabrali za pripremu hrane, se zaustavlja i višenamjenski aparat prelazi u režim autopodgrijavanja.

Preporučeno vrijeme pripreme različitih proizvoda na paru

	Proizvod	Težina, g (količina)	Količina vode,ml	Vrijeme pripreme, min
1	Filet od svinjskog mesa/govedine (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Janjeći filet (kockice 1,5 x 1,5 cn)	500	500	25
3	Pileći filet (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Mjesne okruglice/ kotleti	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	10/15
5	Riba (filet)	500	500	10
6	Salata od škampi (očišćeni, kuhani i smrznuti)	500	500	5
7	Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Cikla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 sat 10 min.
10	Povrće (svježe smrznuto)	500	500	10
11	Jaje	3 kom.	500	10

Imajte na umu, da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti, ovisno o kvaliteti konkretnog proizvoda, kao i od vaših okusnih preferiranja.

Preporuke o korištenju temperaturnih režima u programu «MULTICOOK»

Br	Radna temperatura	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
1	35°C	Provjera tijesta, kuhanje octa
2	40°C	Priprema jogurta
3	45°C	Kvasac
4	50°C	Fermentacija
5	55°C	Priprema slastica
6	60°C	Priprema zelenog čaja, dječje hrane
7	65°C	COOKING mesa u vakumskom pakiranju
8	70°C	Pripema punča
9	75°C	Pasterizacija, kuhanje bijelog čaja
10	80°C	Priprema kuhanog vina
11	85°C	Priprema svježeg sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme
12	90°C	Priprema crvenog čaja
13	95°C	Priprema mliječnih kaša
14	100°C	Priprema puslica, slatkog
15	105°C	Priprema hladetine
16	110°C	Steriliziranje
17	115°C	Priprema šećernog sirupa
18	120°C	Priprema koljenica
19	125°C	Priprema pirjanog mesa
20	130°C	Priprema jela pečenih u pećnici
21	135°C	Prženje gotovih jela da dobiju hrskaviju koricu
22	140°C	Sušenje
23	145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
24	150°C	Prženje mesa u foliji
25	155°C	Pečenje proizvoda od dizanog tijesta
26	160°C	Pečenje peradi
27	165°C	Pečenje odrezaka
28	170°C	Prženje u fritezi (pomfrita, pilećih nugata itd.)

Sažeti prikaz programa pripreme jela (tvornička postavka)

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspon vremena pripreme jela/ korak podešavanja	Odloženi start, sat	Očekivanje dostizanja radnih parametara	Autopodgrijavanje
MULTICOOK	Priprema raznih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme jela.	15 min.	5 min. – 1 sat / 1min. 1 sat – 12 sati / 5 min.	+	-	+
OATMEAL	Priprema kaša s mlijekom	10 min.	5 min. – 1 sat 30 min. / 1 min	+	-	+
STEW	Pirjanje mesa, ribe, priloga od povrća i raznih jela	1 sat	20 min. – 12 sati / 5 min.	+	-	+
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i raznih jela	15 min.	5 min. – 1 sat 30 min. / 1 min.	-	-	+
SOUP	Priprema bujona, punjenja, juha od povrća i hladnih juha	1 sat	20 min. – 8 sati / 5 minuta	+	-	+
STEAM	Priprema mesa pirjanjem, ribe, povrća i drugih proizvoda	15 min.	5 min. – 2 sata / 5 min.	+	+	+
PASTA	Priprema jela od tjestenina i različitih sorti pšenice, kuhanje kobasica, okruglica i drugih poluproizvoda	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	-	+	+
SLOW COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, usoljene govedine, koljenica, hladetine	5 sati	1 sat – 8 sati / 10 min.	+	-	+
BOIL	Kuhanje povrća i mahunarki	40 min.	5 min. – 2 sata / 5 min.	+	-	+
BAKE	Pečenje kolača, biskvita, pečenih jela u pećnici, kolača od kvasca i lisnatog tijesta	1 sat	20 min. – 8 sati / 5 min.	+		+
GRAIN	Priprema raznih žitarica i preljeva. Kuhanje kaša na vodi.	35 min.	5 min. – 4 sata / 5 min.	+	-	+
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava (sa mesom, ribom, peradi, povrćem)	1 sat	20 min. – 1 sat 30 min. / 10 min.	+	-	+
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8 sati	6 sati – 12 sati / 10 min.	+	-	-
PIZZA	Priprema pizza	25 min.	20 min. – 1 sat / 5 min.	+	-	+
BREAD	Priprema kruha od raženog i pšeničnog brašna (uključujući faze provjere tijesta)	3 sata	1 sat – 6 sati / 10 min.	+	-	-
DESSERT	Priprema različitih vrsta dezerta od svježeg voća i jagoda	1 sat	5 min. – 4 sata / 5 min.	+	-	+
QUICK COOK	Brzo pripremanje riže, kaša na vodi	30 min.	-	-	-	+

VII. PRIJE OBRAĆANJA U SERVISNI CENTAR

Izjava o pogrešci na displeyu	Moguće neispravnosti	Otklanjanje pogrešaka
E1 – E3	Pogreška sustava, mogući kvar uprave ili grijača.	Isključite aparat iz električne mreže, pustite da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, uključite ponovno uređaj u el. mrežu. Ukoliko pri ponovnom uključenju problem i dalje ostaje, obratite se ovlaštenom servisu.

Neispravnost	Mogući razlozi	Otklanjanje pogrešaka
Ne uključuje se	Nema napajanja iz električne mreže.	Proverite napon u mreži.
Jelo se suviše dugo priprema.	Prekid napajanja iz električne mreže.	Provjerite napon u mreži.
	Između posude i elementa za grijanje, upao je strani predmet.	Uklonite strani predmet.
	Posuda u tijelu višenamjenskog aparata stoji krivo.	Postavite posudu pravo, bez iskrivljenja.
	Element za grijanje je prljav.	Isključite aparat iz el. mreže, pustite da se ohladi. Očistite element za grijanje.

VIII. GARANCIJSKE OBVEZE

Na ovaj proizvod pruža se jamstvo u razdoblju od 2 godine od datuma kupnje. Tijekom razdoblja jamstva, proizvođač se obvezuje da popravi ili zamjeni dijelove, ili cio proizvod, ukoliko se na njemu pojave nedostaci prouzročeni lošom kvalitetom materijala i izrade. Jamstvo će biti valjano, samo ako je datum kupnje potvrdio pečatom i potpisom prodavatelj trgovine na originalnom jamstvenom listu. Ovo jamstvo se priznaje samo ako se proizvod koristi u skladu s uputama za upotrebu, nije popravljen ili rastavljen ili oštećen zbog pogrešnog rukovanja, kao i da je sačuvan cijeli uređaj. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove koji se habaju ili potrošni materijal (filteri, žarulje, premazi protiv lijepljenja itd.).

Rok trajanja proizvoda i garantni rok će se računati od dana prodaje ili datuma proizvodnje uređaja (ako se datum prodaje ne može utvrditi).

Datum proizvodnje uređaja može se naći u serijskom broju, koji se nalazi na identifikacionoj naljepnici na tijelu uređaja. Serijski broj sastoji se od 12 znamenki. 6-ta i 7. znamenka označavaju mjesec, 8-a – godinu izrade uređaja.

Proizvođač je utvrdio rok trajanja uređaja 5 godina, uz uvjet da se uređaj koristi u skladu sa važećim uputama za upotrebu i tehničkim standardima.

⚠ *Korištenje ambalaže, priručnika za korištenje, kao i samog uređaja mora biti u skladu s lokalnim programima recikliranja. Vodite brigu o zaštiti okoliša: ne bacajte ovakve uređaje zajedno sa kućanskim otpadom.*

Dříve než tento výrobek poprvé použijete, přečtěte si pozorně návod k jeho použití a návod pak uschovejte k pozdějšímu nahlédnutí. Správné používání přístroje výrazně prodlouží jeho životnost.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.

- Dané elektrické zařízení je multifunkčním spotřebičem pro přípravu jídel za životních podmínek a může být používán v bytech, rodinných domech, hotelových pokojích, služebních místnostech v prodejnách, v kancelářích nebo za jiných podobných podmínek neprůmyslového provozu. Průmyslové nebo jiné necílové využití tohoto zařízení bude pokládáno za porušení podmínek řadného provozu výrobku. V takovém případě výrobce nenese odpovědnost za možné následky.
- Před zapojením přístroje do elektřiny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvek s uzemněním — je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

Pozor! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Buďte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.

- Po použití, při čištění nebo přemisťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
- Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.

Pamatujte: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem.

Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.

- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
- Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.
- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.



Je zakázáno ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!

- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí), které mají fyzické, nervové nebo psychické odchylky nebo nedostatek zkušeností a vědomostí, s výjimkou případu, kdy za takovými osobami je stanoven speciální dohled nebo se provádí jejich školení o použití tohoto zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Je třeba provádět dohled nad dětmi za účelem nepřipuštění her s zařízením, jeho složkami, rovněž s továrním obalem. Očištění a údržba zařízení nemají být prováděny dětmi bez dohledu dospělých.
- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškozeni přístroje, úrazům a škodám na majetku.

Technické parametry

Model	RMC-M90E
Příkon	860 W
Napětí	220–240 V, 50 Hz
Objem nádoby	5 l
Povrch nádoby	nepřilnavý keramický ANATO® (Korea)
LED displej	ano, barevný
3D-ohřev	ano

Programy

1. MULTICOOK (VÍCEÚČELOVÉ VAŘENÍ)
2. OATMEAL (OVESNÁ KAŠE)
3. STEW (DUŠENÍ)
4. FRY (SMAŽENÍ)
5. SOUP (POLÉVKA)
6. STEAM (V PÁŘE)
7. PASTA (TĚSTOVINY)
8. SLOW COOK (POMALÉ VAŘENÍ)
9. BOIL (VAŘENÍ)
10. BAKE (PEČENÍ)
11. GRAIN (OBILÍ)
12. PILAF (RIZOTO)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TĚSTO)
14. PIZZA
15. BREAD (CHLÉB)
16. DESSERT (MOUČNÍK)
17. QUICK COOK (RYCHLÉ VAŘENÍ)

Funkce

Udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev)	ano, do 24 hodin
Předběžné vypnutí automatického ohřevu	ano
Ohřev jídla	ano, do 24 hodin
Odložený start	ano, do 24 hodin

Obsah

Multifunkční hrnec	1 ks
Nádoba RB-C512	1 ks
Mřížka pro vaření v páře	1 ks
Košík s rukojetí pro fritování	1 ks
Odměrka	1 ks
Naběračka	1 ks
Plochá lžíce	1 ks
Kniha „100 receptů“	1 ks
Držák naběračky/lžíce	1 ks
Návod k obsluze	1 ks
Servisní knížka	1 ks
Napájecí kabel	1 ks

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn.

Složení multifunkčního hrnce RMC-M90E A1

1. Poklička
2. Odnímatelné vnitřní víko
3. Nádoba
4. Tlačítko otvírání pokličky
5. Ovládací panel s displejem
6. Plášť
7. Rukojeť pro přenášení
8. Odnímatelný parní ventil
9. Plochá lžíce
10. Naběračka
11. Odměrka
12. Mřížka pro vaření v páře
13. Fritovací košík
14. Držák naběračky a lžíce

Ovládací panel A2

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M90E je vybaven dotykovým panelem s multifunkčním barevným LED displejem.

1. „Reheat/Cancel" („Zrušení/Ohřev") — Zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, přerušení činnosti programu vaření, vyresetování nastavení.
2. „Time Delay" („Odložený start") — zapnutí režimu nastavení času odloženého startu.
3. „Temperature" („Teplota") — nastavení hodnoty teploty v programu „MULTICOOK".

4. „Hour" („Hodiny") — volba hodnoty hodin v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
5. „Min" („Minuty") — volba hodnoty minut v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
6. „Quick cook" („Rychlé vaření") — spuštění programu „QUICK COOK".
7. „Menu/Keep Warm" („Menu/Automatický ohřev") — volba automatického programu vaření; prozatímní vypnutí automatického ohřevu.
8. „Start" — zapnutí daného režimu vaření.
9. Displej.

Nastavení displeje A3

1. Indikátor provádění automatického programu „QUICK COOK".
2. Indikátor činnosti programu vaření/ohřevu.
3. Indikátor fáze vaření.
4. Indikátor zadané teploty v programu „MULTICOOK".
5. Indikátor činnosti funkce „Time Delay".
6. Indikátor režimu údajů časovače.
7. Časovač.
8. Indikátor vybraného automatického programu vaření.

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepky se sériovým číslem.

Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis.

Plášť přístroje otřete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte.

Upozornění! Je zakázáno přístroj používat, je-li na něm jakákoliv závada.

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorační látky, elektronické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

Nastavení doby vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M90E je možné samostatně nastavit čas vaření pro každý program (kromě programu „QUICK COOK"). Interval změny a možný rozsah zadaného času závisí na vybraném programu vaření. Pokud chcete změnit čas:

1. Po zvolení programu vaření stisknutím tlačítka „Hour" nastavte hodnotu hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
2. Stisknutím tlačítka „Min" nastavíte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlenou změnu hodnoty.
3. Chcete-li nastavit dobu vaření menší než jednu hodinu, stiskněte tlačítko „Hour" na tak dlouho, než dojde k vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka „Min" nastavte potřebnou hodnotu minut.
4. Po dokončení nastavení doby vaření (stále bliká displej) přejděte k dalšímu kroku v souladu s algoritmem vybraného programu vaření. Pro zrušení všech zadaných hodnot, stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel", poté nastavte celý program vaření znovu.

Při ručním nastavení doby vaření zvažte existující možnosti a časové intervaly nastavení, které se u vybraného programu vaření předpokládají, v souladu s tabulkou výchozích nastavení.

Pro vaše pohodlí, rozsah času programů vaření začíná od minimálních hodnot. To umožňuje činnost programu prodloužit na krátkou dobu, pokud se jídlo neuvařilo v zadanou dobu.

V některých automatických programech začne odpočítání nastavené doby vaření teprve po vystoupání na stanovenou provozní teplotu. Například, pokud nalijete studenou vodu a nastavíte v programu „STEAM" dobu vaření 5 minut, spuštění programu a odpočítávání nastavené doby vaření začne až poté, co voda přijde k varu a vytvoří se dostatek páry v nádobě.

V programu „PASTA" začne odpočítávání nastavené doby vaření až poté, co voda přijde k varu a po opětovném stisknutí tlačítka „Start".

Funkce „Time Delay" („Odložený start")

Funkce umožňuje nastavit časový interval, po kterém by jídlo mělo být připraveno (v závislosti na době činnosti programu). Čas lze nastavit v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Je třeba vzít v úvahu, že doba zpoždění musí být delší, než nastavená doba vaření, nebo se program spustí ihned po stisknutí tlačítka „Start".

Můžete nastavit čas odloženého startu po výběru automatického programu, po nastavení hodnoty teploty a doby vaření:

1. Stisknutím tlačítka „Time Delay" zapnete režim nastavení doby pro odložený start. Na displeji se zobrazí nadpis „Time Delay" a časovač začne blikat.
2. Stisknutím tlačítka „Hour" postupně změňte hodnotu hodin. Výchozí formát času — 24 hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
3. Stisknutím tlačítka „Min" postupně změňte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
4. Chcete-li nastavit čas vaření na méně než jednu hodinu, v režimu nastavení hodin postupně stiskněte tlačítko „Hour" až do vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka „Min" nastavte potřebnou hodnotu minut.
5. Chcete-li zrušit veškeré zadané hodnoty, stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel", pak nastavte celý program vaření znovu.
6. Po ukončení nastavení času stiskněte a podržte tlačítko „Start" několik vteřin. Rozsvítí se indikátor činnosti funkce „Time Delay", spustí se program a odpočet času.
7. Po stanoveném čase bude jídlo připraveno. Po dokončení programu se automaticky zapne funkce udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev) a rozsvítí se indikátor tlačítka „Reheat/Cancel".
8. Pro vypnutí automatického ohřevu stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel". Indikátor tlačítka zhasne.

Funkce odloženého startu je k dispozici u všech automatických programů vaření, s výjimkou programů „FRY", „PASTA" a „QUICK COOK".

Nedoporučuje se používat funkce „Time Delay", pokud recept obsahuje mléčné nebo jiné potraviny podléhající zkáze (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr, atd.).

Při nastavení času u funkce „Time Delay" je třeba vzít v úvahu, že odpočítání doby v programu „STEAM" začne teprve po vystoupání na stanovenou provozní teplotu (až voda přijde k varu).

Funkce udržování teploty hotových jídel „Keep Warm" (automatický ohřev)

Zapne se automaticky ihned po dokončení programu vaření a může udržovat teplotu hotového jídla v rozmezí 70-75°C během 24 hodin. Při zapnutém automatickém ohřevu se rozsvítí indikátor tlačítka „Reheat/Cancel", na displeji se zobrazí přímé odpočítání času činnosti v daném režimu. V případě potřeby je automatický ohřev možné vypnout stisknutím a podržením tlačítka „Reheat/Cancel" po dobu několika sekund.

Prozatímní vypnutí automatického ohřevu

Zapnutí automatického ohřevu po dokončení činnosti programu vaření není vždy žádoucí. Vzhledem k tomu je v multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M90E nabízena možnost včasného vypnutí této funkce během startu nebo činnosti hlavního programu vaření. Za tímto účelem při spuštění nebo činnosti programu stiskněte a podržte tlačítko „Menu/Keep Warm" několik sekund, dokud indikátor tlačítka „Reheat/Cancel" nezhasne. Chcete-li znovu automatický ohřev zapnout, stiskněte tlačítko „Menu/Keep Warm" ještě jednou (indikátor tlačítka „Reheat/Cancel" se rozsvítí).

Funkce ohřívání jídla

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M90E může být použit pro ohřívání studených jídel. Za tímto účelem:

- Vložte potraviny do nádoby, tuto vložte do pláště multifunkčního hrnce.
- Zavřete pokličku, připojte zařízení k elektrické síti.
- Stiskněte a podržte tlačítko „Reheat/Cancel" několik sekund do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se odpovídající indikátor na displeji a indikátor tlačítka. Časovač začne odpočítávat čas ohřívání.

Přístroj ohřeje jídlo do 70-75°C a bude ho udržovat v horkém stavu po dobu 24 hodin. V případě potřeby je ohřívání možné zastavit stisknutím a podržením tlačítka „Reheat/Cancel" několik sekund, dokud nezhasnou odpovídající indikátory na displeji a tlačítku.



Bez ohledu na to, že multifunkční hrnec může udržet produkt v zahřátém stavu do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo ohřáté na dobu více než dvě nebo tři hodiny, protože to někdy může způsobit změnu jeho chuti.

Běžné postupy při použití automatických programů

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vložte přísady do nádoby multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy a tuto vložte do pláště přístroje. Ujistěte se, že všechny přísady včetně tekutin jsou pod ryskou uvnitř nádoby. Ujistěte se, že nádoba není vložena nakřivo a je v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Zavřete pokličku multifunkčního hrnce tak, že uslyšíte kliknutí. Připojte zařízení k elektrické síti.
4. Stisknutím tlačítka „Menu/Keep Warm" zvolte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu).
5. Můžete změnit výchozí dobu vaření stisknutím tlačítek „Hour" a „Min".
6. V případě potřeby nastavte čas odloženého startu. Funkce „Time Delay" není dostupná při použití programů „FRY", „PASTA" a „QUICK COOK".
7. Chcete-li spustit program vaření, stiskněte a podržte tlačítko „Start" po dobu několika sekund, až se rozsvítí indikátory tlačítek „Start" a „Reheat/Cancel". Spustí se nainstalovaný program a odpočet času vaření. V programu „STEAM" odpočet začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě; v programu „PASTA" — poté, co voda v nádobě přijde k varu, po vložení potravin a opakovaném stisknutí tlačítka „Start".
8. V případě potřeby je možné předem vypnout funkci automatický ohřev, stisknutím a podržením tlačítka „Menu/Keep Warm", dokud nezhasne indikátor tlačítka „Reheat/Cancel". Opakované stisknutí tlačítka „Menu/Keep Warm" tuto funkci znovu zapne. Funkce automatický ohřev není dostupná při použití programů „YOGURT/DOUGH" a „BREAD".
9. Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Dále, v závislosti na vybraném programu nebo aktuálním nastavení, přístroj se přepne na automatický ohřev (svítí indikátor tlačítka „Reheat/Cancel") nebo pohotovostní režim (bliká indikátor tlačítka „Start").

10. Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření nebo automatického ohřevu, stiskněte a podržte tlačítko „Reheat/Cancel" po dobu několik sekund.

Pro získání dobrého výsledku navrhujeme použít recepty na vaření jídel z přiložené knihy „100 receptů", zpracované speciálně pro tento model.

Pokud si myslíte, ze se vám nepodařilo dosáhnout požadovaného výsledku s použitím běžných automatických programů, můžete použít univerzální program „MULTICOOK" s rozšířeným rozsahem manuálního nastavení, která otevírá velké možnosti pro vaše kulinářské experimenty.

Program „MULTICOOK"
Tento program je určen pro přípravu téměř všech jídel podle uživatelem definovaných parametrů teploty a doby vaření. Díky programu „MULTICOOK" multifunkční hrnec REDMOND RMC-M90E nahradí řadu kuchyňských spotřebičů a umožní uvařit jídlo podle téměř každého receptu, který vás zaujal, vyhledaného ve staré kuchařce nebo na internetu.

Pro vaše pohodlí při vaření jídel je při teplotě do 80°C funkce automatického ohřevu vypnuta. V případě potřeby ji můžete zapnout ručně, stisknutím a podržením tlačítka „Menu/Keep Warm" po dobu několika sekund po spuštění programu vaření, dokud se nerozsvítí indikátor „Reheat/Cancel".

- Ve výchozím nastavení je v programu „MULTICOOK" doba přípravy 15 minut, teplota vaření ve výchozím nastavení — 100°C.
- Rozsah ručního nastavení teploty (mění se stisknutím tlačítka „Temperature"): 35°C — 170°C po krocích 5°C.
- Rozsah ručního nastavení času: 5 minut — 12 hodin s intervalem nastavení 1 minuta pro rozsah do 1 hodiny nebo 5 minut — nad 1 hodinu.

V programu „MULTICOOK" je možné připravit větší počet různých jídel. Můžete použít knihu „100 receptů" od našich profesionálních kuchařů nebo speciální tabulku doporučených teplot pro vaření různých jídel a potravin.

Program „OATMEAL"
Doporučuje se pro vaření mléčných kaší. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 10 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta.

Program „OATMEAL" je určen pro vaření kaše z použitím pasterizovaného nízkotučného mléka. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

- důkladně propláchnout všechny celozrnné obiloviny (rýže, pohanka, proso, atd.), až voda bude čistá;
- před přípravou namazat nádobu multifunkčního hrnce máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat ingredience podle návodu z kuchařky; snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí v přísném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zřeďte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obilovin, v závislosti na místě původu a výrobce, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření.

V případě, že nebyl požadovaný výsledek v programu „OATMEAL" dosažen, můžete použít univerzální program „MULTICOOK". Optimální teplota vaření mléčné kaše je 95°C. Množství ingredience a dobu vaření nastavte podle receptu.

Program „STEW"
Doporučeno pro dušení zeleniny, masa, drůbeže, mořských plodů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 12 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „FRY"
Doporučeno pro smažení masa, zeleniny, drůbeže, mořských plodů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta.

Funkce „Time Delay" není v daném programu dostupná.

Aby nedošlo k připalování ingrediencí, postupujte podle instrukcí kuchařky a občas zamíchejte. Je možné jídlo připravovat s otevřenou pokličkou multifunkčního hrnce.

Program „SOUP"
Doporučeno pro vaření různých bujonů, polévek, a také kompotů a nápojů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „STEAM"
Doporučeno pro vaření zeleniny, ryb, masa, noků, dietních a vegetariánských jídel, dětského jídla v páře. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Pro vaření v daném programu použijte speciální mřížku (je součástí obsahu):

1. Nalijte do nádoby 600-1000 ml vody. Vložte do nádoby mřížku pro vaření v páře.
2. Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je rozložte na mřížce a vložte nádobu do pláště přístroje. Ujistěte se, že je nádoba v těsném kontaktu s topným tělesem.
3. Postupujte podle instrukcí ve článku 3-10 „Běžné postupy při použití automatických programů".

Odpočítávání času činnosti programu vaření začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě.

Pokud nechcete využít automatické nastavení času v daném programu, můžete použít tabulku doporučeného času vaření v páře pro různé potraviny.

Program „PASTA"
Doporučeno pro vaření těstovin, párků, vajíček atd. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 2 do 20 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Program předpokládá přivedení vody k varu, vložení ingrediencí a jejich následné vaření. Na okamžik, kdy voda přijde k varu a bude nutné vložit potraviny, upozorní zvukový signál. Odpočítávání času činnosti programu vaření začne po opakovaném stisknutí tlačítka „Start".

Funkce „Time Delay" není v daném programu dostupná.

Při vaření některých produktů (např. těstovin, atd.) se vytváří pěna. Chcete-li zabránit možnému úniku, je možno po několika minutách po vložení produktů do vařící vody pokličku otevřít.

Program „SLOW COOK"
Doporučeno pro vaření konzervovaného masa, převařeného mléka. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 5 hodin. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 8 hodin s intervalem nastavení 10 minut.

Program „BOIL"
Doporučeno pro vaření zeleniny a luštěnin. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 40 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „BAKE"
Doporučeno pro pečení biskvitů, nákypů, koláčů z kynutého a listového těsta. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Připravenost biskvitu můžete zkontrolovat dřevěnou tyčkou (párátkem). Když jí vyndáte a nezůstanou na ní kousky těsta, je biskvit hotový.

Při pečení chleba je doporučeno vypnout funkci automatického ohřevu jídel ve všech fázích přípravy.

Program „GRAIN"
Doporučeno pro vaření drobivých kaší z různých druhů zrna, přípravu různých příloh. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 35 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „PILAF"
Doporučeno pro vaření různých druhů rizota. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 10 minut.

Program „YOGURT/DOUGH"
Pomocí tohoto programu můžete doma připravit různé lahodné a zdravé jogurty. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 hodin. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 6 do 12 hodin s intervalem nastavení 10 minut.

Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná.

Při vkládání ingrediencí se ujistěte, že dosahují úrovně pod rysku 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.

Pro přípravu jogurtů můžete použít speciální sadu skleniček na jogurt REDMOND RAM-G1 (volitelná položka).

Program „PIZZA"
Doporučeno pro přípravu pizzy. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 25 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 5 minut.

Program „BREAD"
Doporučeno pro pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky s přidáním žitné mouky. Program poskytuje kompletní cyklus přípravy od kynutí těsta do upečení. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 3 hodiny. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 6 hodin s intervalem nastavení 10 minut.

Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná.

Při vkládání ingrediencí se ujistěte, aby byly na úrovni pod ryskou 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.

Je třeba pamatovat na to, že v první hodině činnosti programu probíhá kynutí těsta a pak přímo pečení.

- Než mouku použijete, doporučujeme jí prosít pro okysličení a odstranění příměsí.
- Nedoporučujeme používat funkci „Time Delay", protože to může mít vliv na kvalitu pečení.
- Neotvírejte pokličku multifunkčního hrnce až do konce pečení! Má to vliv na kvalitu upečeného výrobku.
- Chcete-li ušetřit čas a zjednodušit přípravu, doporučujeme používat hotové směsi na výrobu chleba.

Program „DESSERT"
Doporučeno pro přípravu různých dezertů z ovoce a bobulovin. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „QUICK COOK"
Program rychlé přípravy rýže, drobivých kaší z obilovin.

V daném programu nastavení doby vaření a funkce „Time Delay" nejsou dostupné.

III. DALŠÍ FUNKCE

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Fritování
- Příprava tvarohu, sýrů
- Pasterizace tekutých potravin
- Ohřívání dětského jídla
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

IV. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Doplňková příslušenství k multifunkčnímu hrnci lze zakoupit samostatně. Co se týče jejich sortimentu, zakoupení a kompatibility s modelem vašeho přístroje, kontaktujte autorizovaného prodejce ve vaší zemi.

RAM-CL1 — kleště na nádobu
Určeno pro snadné vyjmutí nádoby z multifunkčního hrnce. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek.

RHP-M01 — šunkovar
Určeno pro přípravu šunky, rolád a jiných pochoutek z masa, drůbeže nebo ryb s přidáním různých koření a nádivek. Šunkovar můžete použít v multifunkčním hrnci, v troubě, konvektomatu nebo v hrnci vhodného objemu na sporáku.

RAM-FB1 — košík pro fritování
Používá se k výrobě nejrůznějších produktů ve velmi horkém nebo vařícím oleji (fritovacím hrnci). Vhodné pro všechny nádoby s objemem od 3 litrů. Vyroben z nerezové oceli, má odnímatelnou rukojeť a háček pro uchycení v nádobě pro usnadnění odkapání přebytečného oleje po fritování. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek. Lze mýt v myčce na nádobí.

RAM-G1 — sada skleniček na jogurt s propisovacími štítky na krytech (4 ks)
Určeno pro přípravu různých jogurtů. Sklenice mají popisovatelné štítky na datumy, které vám umožní kontrolovat trvanlivost. Lze použít pro multifunkční hrnce jiných značek.

RB-C502 — nádoba s keramickým povrchem výroby Anato® (Korea)
Objem: 5 litrů. Má vysokou odolnost vůči mechanickému poškození, vynikající nepřilnavé a tepelně vodivé vlastnosti, díky čemuž se potraviny nelepí na povrch, smaží se a dusí se rovnoměrně po celou dobu vaření. Tato nádoba je speciálně určena pro lepší kvalitu pečení, smažení a vaření mléčných kaší. Nádobu lze použít mimo jiné i pro skladování potravin a přípravu jídel v troubě. Lze mýt v myčce na nádobí

RB-S500 — ocelová nádoba
Objem: 5 litrů. Má vysokou odolnost vůči mechanickému poškození. Doporučeno pro přípravu různých polévek, kompotů, džemů a zavařenin. Vhodné pro použití s mixérem a dalšími kuchyňskými spotřebiči při přípravě zeleninových, ovocných kaší a krémových polévek. Není vhodné pro smažení. Lze mýt v myčce na nádobí.

V. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním přístroje se ujistěte, že je odpojen a zcela ochlazen. Používejte měkký hadřík a neabrazivní čisticí prostředek. Doporučujeme čistit přístroj ihned po použití.

STOP *Při čištění nepoužívejte abrazivní prostředky, mycí houby s abrazivním povrchem a chemicky agresivní látky. Neponořujte plášť přístroje do vody a nedávejte ho pod tekoucí vodu.*

Před prvním použitím nebo pro odstranění zápachu po vaření doporučujeme po dobu 15 minut převařit půlku citronu v programu „STEAM".

Nádoby, vnitřní hliníkový kryt a parní ventil očistěte po každém použití. Nádobu lze mýt v myčce na nádobí. Po vyčištění nádoby otřete vnější povrch do sucha.

Pro očištění vnitřního hliníkového krytu:

1. Otevřete pokličku multifunkčního hrnce.
2. Z vnitřní strany pokličky stiskněte směrem doprostřed současně dvě plastové úchytky.
3. Bez použití síly zatáhněte vnitřní hliníkový kryt trochu směrem k sobě a pak dolů, aby se uvolnil od hlavní pokličky.
4. Otřete povrch obou krytů vlhkým hadříkem nebo ubrouskem. V případě potřeby umyjte odstraněný kryt pod tekoucí vodou a použijte mycí prostředek na nádobí. Používání myčky na nádobí je nežádoucí.
5. Složte v opačném pořadí: vložte hliníkový kryt do horních drážek, vyrovnejte ho s hlavní pokličkou a lehce zatlačte na západky, dokud neuslyšíte kliknutí. Vnitřní hliníkový kryt musí zcela zapadnout.

Parní ventil je umístěn v speciálním držáku na horní pokličce přístroje a skládá se ze dvou částí: vnější klapky a základové části. Pro vyčištění ventilu:

1. Opatrně vytáhněte vnější klapku za výstupek směrem nahoru a k sobě, jak je zobrazeno na obrázku **A4**.
2. Na vnitřní straně klapky, otočte hlavní část ventilu proti směru hodinových ručiček (směrem k ***<open>***) na doraz a vyjměte ji.
3. Opatrně vytáhněte gumičku ventilu. Umyjte všechny části ventilu podle výše uvedených předpisů.

STOP *Pozor! Aby nedošlo k deformaci gumičky ventilu, je zakázáno ji kroutit a vytahovat.*

4. Složte v opačném pořadí: vložte gumičku na místo, srovnejte drážky na hlavní části ventilu s odpovídajícími výstupky na vnitřní straně klapky a otočte ve směru hodinových ručiček (směrem ke ***<close>***). Namontujte parní ventil do držáku na pokličce přístroje (vnější klapka by měla být umístěna výstupkem dozadu).

Kondenzát, který vzniká během vaření potravin, se v tomto modelu shromažďuje ve speciální dutině na plášti přístroje okolo nádoby a teče do kontejneru, který se nachází v zadní části přístroje.

1. Otevřete pokličku, vyjměte nádobu. V případě potřeby lehce zvedněte přední část multifunkčního hrnce, aby kondenzát úplně stekl do kontejneru.
2. Vyjměte kontejner lehkým zatažením směrem k sobě.
3. Kondenzát vylijte. Kontejner opláchněte a vložte nazpět.
4. Kondenzát, který zůstal v dutině okolo nádoby, odstraňte pomocí kuchyňské utěrky.

VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Kuchařské chyby a způsoby, jak je odstranit

V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny		Způsoby řešení
Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo jej nezavřeli řádně, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.		• Během vaření neotevírejte víko přístroje, pokud to není nezbytně nutné. • Víko musí při zavírání cvaknout. Ujistěte se, že řádnému zavření víka přístroje nic nebrání a že těsnicí guma na vnější části víka není zdeformovaná.
Nádoba a topný element nejsou řádně propojeny, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.		• Nádoba musí být v plášti umístěna rovně a musí pevně přiléhat dnem k topnému kotouči. • Ujistěte se, že v pracovním prostoru multifunkčního hrnce nejsou cizí předměty. Topný kotouč udržujte čistý.
• Nevhodná volba ingrediencí. Dané ingredience nejsou vhodné k úpravě vámi zvoleným způsobem nebo programem. • Ingredience jsou nakrájeny na příliš velké kousky nebo byly do přístroje vloženy v nevhodných proporcích. • Chybně jste zvolili (vypočítali) dobu přípravy. • Recept, který jste vybrali, není vhodný pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci.		• Je vhodné používat ověřené (pro tento typ přístroje přizpůsobené) recepty, na které se můžete skutečně spolehnout. • Výběr ingrediencí, způsob jejich krájení, proporce vkládání, volba programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu.
Při vaření v páře: v nádobě je příliš málo vody k tomu, aby byla zajištěna dostatečná intenzita vývinu páry.		Vodu do nádoby nalijte v množství doporučeném v receptu. V případě pochybností zkontrolujte hladinu vody během vaření.
Při smažení:	Do nádoby jste nalili příliš mnoho rostlinného oleje.	• Při běžném smažení stačí, aby dno nádoby bylo pokryto tenkou vrstvou oleje. • Při smažení ve fritéze dodržujete pokyny uvedené v příslušném receptu.
	Nadměrná vlhkost v nádobě.	Víko multifunkčního hrnce při smažení nezavírejte, pokud to není uvedeno v receptu. Potraviny zmrazené v syrovém stavu před smažením rozmrazte a slijte z nich vodu.

Možné příčiny		Způsoby řešení
Při vaření: vyvařování šťávy při vaření potravin se zvýšenou kyselostí.		Některé potraviny vyžadují před úpravou zvláštní ošetření: propláchnutí, pasírování atd. Dodržujte pokyny uvedené ve zvoleném receptu.
Při pečení (těsto se nepropeklo):	Těsto se při kynutí přilepilo k vnitřní straně víka a překrylo ventil pro vypouštění páry.	Vkládejte do nádoby méně těsta.
	Do nádoby jste vložili příliš mnoho těsta.	Vytáhněte těsto z nádoby, obraťte jej a umístěte jej zpět do nádoby a pokrm dopečte. Při příštím pečení vkládejte do nádoby méně těsta.

POKRM JE ROZVAŘENÝ

Zmýlili jste se při výběru typu potraviny nebo při volbě (výpočtu) doby přípravy. Příliš malé kousky ingrediencí.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení, proporce vkládání, volba programu a doby přípravy musí odpovídat jeho doporučením.
Jídlo zůstalo po dokončení příliš dlouho v autoohřívání.	Dlouhé používání funkce autoohřívání není žádoucí. Pokud je u vašeho typu multifunkčního hrnce možnost dočasného vypnutí této funkce, můžete ji využít.

POKRM PŘI VAŘENÍ VYKYPĚL

Při vaření mléčné kaše vykypí mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka mohou být různé podle místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat pouze ultrapasterizované mléko s obsahem tuku do 2,5 %. V případě nutnosti lze mléko mírně ředit pitnou vodou.
• Ingredience nebyly před vařením upraveny nebo byly upraveny špatně (špatně omyty apod.). • Nebyly dodrženy proporce ingrediencí nebo byl vybrán nesprávný typ potravin.	• Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením. • Celozrnné kroupy, maso, ryby a mořské plody vždy důkladně omývejte, dokud není voda čistá.

POKRM SE PŘIPALUJE

• Nádoba byla po předchozím vaření špatně umyta. • Antiadhezní povrch nádoby je poškozen.	Před začátkem vaření se ujistěte, že nádoba je dobře umytá a antiadhezní povrch není poškozen.
Celkový objem vložených potravin je menší, než je doporučeno v receptu.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu.
Zvolili jste příliš dlouhou dobu vaření.	Zkraťte dobu vaření nebo se držte pokynů uvedených v receptu, který je přizpůsoben pro tento typ přístroje.
Při smažení: Zapomněli jste do nádoby nalít olej; připravovaný pokrm jste nemíchali nebo jste ho pozdě obraceli.	Při běžném smažení nalijte do nádoby trochu rostlinného oleje – tak, aby v tenké vrstvě pokrýval dno nádoby. Aby byl pokrm rovnoměrně prosmažen, je nutné jej pravidelně po určitém čase míchat nebo obracet.
Při dušení: V nádobě je málo tekutin.	Do nádoby dávejte více tekutin. Během vaření zbytečně neotevírejte víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: V nádobě je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správný poměr tekutých a pevných ingrediencí.
Při pečení: Před vařením jste nevymazali povrch nádoby tukem.	Před vložením těsta vymažte dno a stěny nádoby máslem nebo rostlinným tukem (do nádoby tuk nelijte!).

POKRM ZTRATIL TVAR

Příliš často jste pokrm v nádobě míchali.	Při běžném smažení nemíchejte jídlo v nádobě častěji než po 5–7 minutách.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy.	Zkraťte dobu přípravy nebo dodržujete pokyny receptu přizpůsobeného pro tento typ přístroje.

TĚSTO ZŮSTALO PO PEČENÍ VLHKÉ

Byly použity nevhodné ingredience s příliš vysokým obsahem vody (šťavnaté ovoce nebo zelenina, mražené plody, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle příslušného receptu. Snažte se nevybírat ingredience s příliš vysokým obsahem vody nebo je používejte co nejméně.
Hotový pokrm jste nechali příliš dlouho v multifunkčním hrnci.	Snažte se upečený pokrm vytáhnout z multifunkčního hrnce ihned po upečení. V případě nutnosti můžete pokrm v multifunkčním hrnci krátkou dobu nechat při zapnutém režimu autoohřívání.

TĚSTO NENABYLO

Vejce s cukrem byly špatně ušlehané.	Vařte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením.
Těsto s kypřicím práškem dlouho stálo.	
Neprosili jste mouku nebo špatně vymísili těsto.	
Došlo k chybě při vkládání ingrediencí.	
Recept, který jste zvolili, není vhodný pro pečení v daném typu multifunkčního hrnce.	

V modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech „STEW“ a „SOUP“ se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přípravy pokrmu zastavuje a multifunkční hrnec přechází do režimu autoohřívání.

Doporučená doba vaření různých produktů v páře

Č.	Potravina	Hmotnost, g (množství)	Množství vody, ml	Doba vaření, min
1	Vykostěné maso vepřové / hovězí (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Vykostěné maso skopové (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kuřecí filety (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Masové kuličky / karbenátky	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	10/15
5	Ryba (filé)	500	500	10
6	Krevety salátové (loupané, vařené a zmrazené)	500	500	5
7	Brambor (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrkev (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Řepa (kostky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 h 10 min
10	Zelenina (mražená)	500	500	10
11	Vejce	3 ks	500	10

Je třeba vzít v úvahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku, a také na vašich chuťových preferencích.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTICOOK“

Č.	Provozní teplota	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)
1	35°C	Kynutí těsta, příprava octu
2	40°C	Příprava jogurtu
3	45°C	Kvašení
4	50°C	Fermentace
5	55°C	Příprava cukroví
6	60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy
7	65°C	Příprava masa ve vakuovém balení
8	70°C	Příprava punče
9	75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje
10	80°C	Příprava svařeného vína
11	85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření
12	90°C	Příprava červeného čaje
13	95°C	Příprava mléčných kaší
14	100°C	Příprava sněhových pusinek, džemu
15	105°C	Příprava aspiku

Č.	Provozní teplota	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)
16	110°C	Sterilizace
17	115°C	Příprava cukrového sirupu
18	120°C	Příprava vepřového kolena
19	125°C	Příprava dušeného masa
20	130°C	Příprava nákypu
21	135°C	Pražení hotových jídel do křupava
22	140°C	Uzení
23	145°C	Pečení zeleniny a ryb v alobalu
24	150°C	Pečení masa v alobalu
25	155°C	Smažení produktů z kynutého těsta
26	160°C	Smažení drůbeže
27	165°C	Smažení steaků
28	170°C	Fritování (hranolky, kuřecí nugetky atd.)

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odložený start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
MULTICOOK	Příprava různých jídel s možností nastavení teploty a doby vaření	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodin /5 min	+	—	+
OATMEAL	Příprava obilovin s mlékem	10 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min	+	—	+
STEW	Dušení masa, ryb, zeleniny, příloh a vícesložkových jídel	1 hodina	20 min – 12 hodin / 5 min	+	—	+
FRY	Smažení masa, ryb, zeleniny a vícesložkových jídel	15 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min	—	—	+
SOUP	Příprava vývarů, zeleninových a studených polévek	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	+	—	+
STEAM	Vaření masa, ryb, zeleniny a dalších potravin v páře	15 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	+	+
PASTA	Vaření těstovin vyrobených z různých odrůd pšenice, párků a dalších polotovarů	8 min	2 min – 20 min / 1 min	—	+	+
SLOW COOK	Příprava převařeného mléka, konzervovaného masa, kolena, aspiku, tlačenek	5 hodin	1 hodina – 8 hodin / 10 min	+	—	+
BOIL	Vaření zeleniny a luštěnin	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	+	—	+
BAKE	Pečení bábovek, biskvitů, nákypů, koláčů z kynutého a listového těsta	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	+	—	+
GRAIN	Příprava různých obilovin a příloh. Vaření sypkých kaší ve vodě	35 min	5 min – 4 hodiny / 5 min	+	—	+
PILAF	Příprava různých druhů rizota (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou)	1 hodina	20 min – 1 hodina 30 min / 10 min	+	—	+
YOGURT / DOUGH	Příprava různých druhů jogurtů	8 hodin	6 hodin – 12 hodin / 10 min	+	—	—
PIZZA	Příprava pizzy	25 min	20 min – 1 hodina / 5 min	+	—	+
BREAD	Příprava chleba z žitné a pšeničné mouky (včetně fáze kynutí těsta)	3 hodiny	1 hodina – 6 hodin / 10 min	+	—	—
DESSERT	Příprava různých dezertů z čerstvého ovoce a bobulovin	1 hodina	5 min – 4 hodiny / 5 min	+	—	+
QUICK COOK	Rychlá příprava rýže, sypkých kaší ve vodě	30 min	—	—	—	+

VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY

Oznámení o chybě na displeji	Možné příčiny	Odstranění chyby
E1 — E3	Systémová chyba, možná porucha ovládacího panelu nebo topného prvku.	Přístroj odpojte od elektřiny, nechejte jej vychladnout. Pevně zavřete víko a přístroj opět zapojte do elektřiny. Pokud potíže po opětovném zapnutí nezmizí, obraťte se na autorizovaný servis.

Chyba	Možná příčina	Odstranění chyby
Nelze zapnout.	Přístroj nemá elektřinu.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
Pokrm se připravuje příliš dlouho.	Vynechávání elektrického napájení.	Zkontrolujte napětí v elektrické síti.
	Mezi nádobu a topné těleso se dostal cizí předmět.	Odstraňte cizí předmět.
	Nádoba je v plášti multifunkčního hrnce umístěna nakřivo.	Umístěte nádobu rovně.
	Topné těleso je ušpiněno.	Odpojte přístroj od elektrické sítě, nechejte jej vychladnout. Očistěte topné těleso.

VIII. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka po dobu 2 roky od data jeho zakoupení. Výrobce se zavazuje po dobu záruční lhůty odstranit opravou, výměnou součástí nebo výměnou celého výrobku veškeré výrobní závady, které byly způsobeny nedostatečnou jakostí materiálu nebo montáže. Záruka nabývá účinnosti pouze v případě, že datum koupě je potvrzeno razítkem prodejny a podpisem prodávajícího na originálním záručním listě. Tuto záruku lze uplatnit pouze v případě, že výrobek byl používán v souladu s návodem k použití, nebyl opravován, nebyl rozmontován ani nebyl poškozen v důsledku nesprávné manipulace a zůstal kompletní. Tato záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení výrobku a na spotřební materiál (filtry, žárovky, keramické a teflonové povrchy, těsnění apod.).

Doba použití výrobku a doba platnosti záručních závazků k němu se počítají od data prodeje nebo od data výroby (pokud datum prodeje není možné zjistit).

Datum výroby přístroje je možné nalézt v sériovém čísle na identifikační nálepce na trupu výrobku. Sériové číslo se sestává z 13 symbolů. 6. a 7. symboly označují měsíc, 8. symbol – rok výroby.

Životnost přístroje stanovená výrobcem činí 5 let ode dne jeho zakoupení s podmínkou, že výrobek je používán v souladu s těmito pokyny a příslušnými technickými normami.

Obal, návod k použití a také samotný přístroj je nutno likvidovat v souladu s místním programem zpracování odpadu. Tyto výrobky nevyhazujte společně s běžným komunálním odpadem.

Predtým, ako toto zariadenie začnete používať, pozorne si prečítajte návod na používanie a uchovajte si ho pre budúcu potrebu. Správne používanie zariadenia môže predĺžiť jeho životnosť.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

⚠ *Výrobca nie je zodpovedný za škody spôsobené nedodržaním bezpečnostných požiadaviek a pravidiel používania výrobku.*

- Tento elektrický spotrebič je multifunkčným zariadením na prípravu jedál v domácich podmienkach a môže sa používať v bytoch, rodinných domoch, na hotelových izbách, v priestoroch obchodov pre personál, kanceláriách alebo v iných podobných nepriemyselných podmienkach. Priemyselné používanie alebo zneužitie zariadenia je porušením podmienok správneho používania výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za možné následky.
- Predtým, ako zapnete zariadenie do elektrickej siete, skontrolujte, či jeho napätie zodpovedá nominálnemu napätiu napájania (viď. technické vlastnosti alebo výrobný štítok výrobku).
- Použite predĺžovačku vhodnú pre výkon zariadenia, nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo vznietenie kábla.
- Pripojte spotrebič iba do zásuvky s uzemnením, to je nevyhnutná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Pri používaní predĺžovačky sa ubezpečte, že taktiež má uzemnenie.

⚠ *POZOR! Počas prevádzky spotrebiča sa jeho teleso, nádoba a kovové diely zohrievajú! Buďte opatrní! Použite kuchynské rukavice. Pre zabránenie popáleniu od horúcej pary nenakláňajte sa nad zariadením s otvoreným krytom.*

- Po použití odpojte spotrebič z elektrickej siete, a taktiež počas jeho čistenia alebo premiestňovania. Vždy odpojte napájaciu šnúru suchými rukami. Vždy odpojujte ťahom za vidlicu, nikdy neťahajte za napájaciu šnúru.
- Neveďte napájací kábel cez dvere alebo v blízkosti zdrojov tepla. Uistite sa, že kábel nie je skrútený a nie je ohnutý, nedotýkal sa ostrých predmetov a rohov a hrán nábytku.

⚠ *Pamätajte si: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť poruchy, ktoré nezodpovedajú podmienkam záruky, a taktiež úraz elektrickým prúdom. Poškodený napájací kábel musí byť hneď vymenený v servisnom centre.*

- Nedávajte spotrebič na mäkký povrch, neotvárajte ho počas prevádzky, môže to spôsobiť prehrievanie a poruchu spotrebiča.
- Prevádzka spotrebiča vonku je zakázaná, dopad vlhkosti alebo cudzích predmetov dovnútra prístroja, môže dôjsť k vážnemu poškodeniu, vniknutie vlhkosti alebo cudzích predmetov do telesa spotrebiča môže spôsobiť jeho vážne poškodenie.
- Predtým ako čistiť spotrebič, uistite sa, že je odpojený od elektrickej siete a vychladol. Prísne dodržiavajte pokyny na čistenie spotrebiča.

⚠ *ZAKAZUJE SA ponárať teleso spotrebiča do vody alebo dávať ho pod tečúcu vodu!*

- Tento spotrebič nemôžu používať ľudia (vrátane detí), ktorí majú fyzické, neurologické alebo psychické poruchy alebo nedostatok skúsenosti a poznatkov, okrem prípadov, keď sú tieto osoby pod dohľadom alebo boli riadne poučené o používaní tohto spotrebiča osobou, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť. Treba zabrániť, aby sa deti hrali so spotrebičom, jeho súčiastkami, a taktiež obalom. Čistenie a údržbu zariadení nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelej osoby.
- Je zakázané samostatne robiť akékoľvek zmeny a opravy na spotrebiči. Opravu spotrebiča smie vykonávať iba špecialista autorizovaného servisného strediska. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchy spotrebiča, úrazy a poškodenie majetku.

Technické vlastnosti

Model RMC-M90E
Výkon .... 860 W
Napätie .... 220–240 V, 50 Hz
Kapacita nádoby .... 5 l
Povrch nádoby .... nepriľnavý keramický ANATO® (Kórea)
Displej .... LED, farebný

Programy

1. MULTICOOK (MULTIKUCHÁR)
2. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA)
3. STEW (DUSENIE)
4. FRY (PRAŽENIE)
5. SOUP (POLIEVKA)
6. STEAM (NA PARE)
7. PASTA (CESTOVINY)
8. SLOW COOK (POMALÉ DUSENIE)
9. BOIL (VARENIE)
10. BAKE (PEČIVO)
11. GRAIN (KRÚPY)
12. PILAF (PILAF)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO)
14. PIZZA (PIZZA)
15. BREAD (CHLIEB)
16. DESSERT (DEZERTY)
17. QUICK COOK (EXPRES)

Funkcie

Udržiavanie teploty hotových jedál (autozohrievanie) ...... áno, až 24 hodín
Predbežné vypnutie autozohrievania .... áno
Zohrievanie jedla .... áno, až 24 hodín
Odložený štart .... áno, až 24 hodín

Súprava

Multifunkčný hrniec .... 1 ks
Nádoba RB-C512 .... 1 ks
Kontajner na prípravu jedál na pare .... 1 ks
Kôš s držadlom na fritovanie .... 1 ks
Odmerný pohár .... 1 ks
Lyžica .... 1 ks
Plochá lyžica .... 1 ks
Kniha „100 receptov» .... 1 ks
Držiak na lyžicu .... 1 ks
Návod na používanie .... 1 ks
Servisná knižka .... 1 ks
Napájací kábel .... 1 ks

Výrobca má právo na zmeny dizajnu, súpravy, a taktiež technických vlastností výrobku v procese zdokonaľovania svojej produkcie bez dodatočného oznámenia o zavedení týchto zmien.

Zariadenie multifunkčného hrnca RMC-M90E A1

1. Kryt spotrebiča
2. Odnímateľný vnútorný kryt
3. Nádoba
4. Tlačidlo na otváranie krytu
5. Ovládací panel s displejom
6. Teleso
7. Držadlo na prenášanie
8. Odnímateľný ventil na vypustenie pary
9. Plochá lyžica
10. Polievková lyžica
11. Odmerný pohár
12. Kontajner na prípravu na pare
13. Kôš na fritovanie
14. Držadlo na lyžicu

Ovládací panel A2

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M90E je vybavený senzorovým ovládacím panelom s multifunkčným farebným LED displejom.

1. «Reheat/Cancel» («Zrušenie/Zohrievanie») — zapnutie/vypnutie funkcie zohrievania, prerušenie programu prípravy, zrušenie nastavených nastavení.
2. «Time delay» («Odložený štart») — zapnutie režimu nastavenia času odloženého štartu.
3. «Temperature» («Teplota») — nastavenie teploty v programe «MULTICOOK».
4. «Hour» («Hodiny») — výber hodnoty v hodinách v režimoch nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
5. «Min» («Minúty») — výber hodnoty minútach v režimoch nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
6. «Quick cook» («Expres») — spustenie programu «QUICK COOK».
7. «Menu/Keep Warm» («Menu/Autozohrievanie») — výber automatického programu prípravy.
8. «Start» («Štart») — zapnutie požadovaného režimu prípravy.
9. Displej.

Konštrukcia displeja A3

1. Kontrolka plnenia automatického programu «QUICK COOK».
2. Kontrolka plnenia programu prípravy/zohrievania.
3. Kontrolka etáp prípravy.
4. Kontrolka nastavenej teploty v programe «MULTICOOK».
5. Kontrolka plnenia funkcie «Time delay».
6. Kontrolka režimu údajov časovača.
7. Časovač.
8. Kontrolka zvoleného automatického programu prípravy.

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vyberte výrobky a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly.

Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a tabuľku so sériovým číslom výrobku na jeho telese! V prípade straty sériového čísla na výrobku automaticky zbavuje Vás práva na záručný servis.

Utrite teleso spotrebiča vlhkou handrou. Umyte nádobu teplou mydlovou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možné vyskytovanie cudzieho zápachu, čo nie je následkom poruchy spotrebiča. V takomto prípade vykonajte čistenie spotrebiča.


POZOR! Použitie spotrebiča s poruchami je zakázané.

II. PREVÁDZKA MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pred prvým zapnutím

Dajte spotrebič na tvrdý rovný vodorovný povrch tak, aby sa para z parného ventilu nedostávala na tapety, dekoračné povrchy, elektronické prístroje a ďalšie predmety alebo materiály, ktoré môže poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred prípravou sa uistite, že vonkajšie a viditeľné diely multifunkčného hrnca nie sú poškodené, nemajú odštepy a iné defekty. Medzi nádobou a vyhrievacím prvkom nesmú byť žiadne cudzí predmety.

Nastavenie času prípravy

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je možné samostatne nastavovať čas prípravy pre každý program (okrem programu «QUICK COOK»). Krok zmeny a možný rozsah zadávaného času záleží na zvolenom programe prípravy. Pre zmenu času:

1. Po výbere programu prípravy stlačením tlačidla «Hour» nastavte hodnotu hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
2. Stlačením tlačidla «Min» nastavte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
3. V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodina stlačte tlačidlo «Hour», kým sa nevynuluje hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla «Min» nastavte potrebnú hodnotu minút.
4. Po ukončení nastavenia času prípravy (displej stále bliká) prejdete do ďalšej etapy v súlade s algoritmom zvoleného programu prípravy. Pre zmenu urobených nastavení stlačte tlačidlo «Reheat/Cancel», potom znovu zadajte program prípravy.


Pri ručnom nastavení času prípravy berte do úvahy možný rozsah nastavení a krok nastavenia, stanovený skôr zvoleným programom prípravy v súlade s tabuľkou výrobných nastavení.

Pre vaše pohodlie sa rozsah zadávaného času v programoch prípravy začína minimálnymi hodnotami. Toto umožňuje predlžiť trvanie programu, ak sa jedlo neuvarilo počas základnej doby.

V niektorých automatických programoch sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína len po dosiahnutí zadanej pracovnej teploty. Napríklad, ak vlejete studenú vodu a nastavíte v programe «STEAM» čas prípravy 5 minút, programu sa spustí a odpočítavanie zadaného času prípravy sa začne len po tom, ako sa voda začne vrieť a dosiahne sa dostatočné množstvo pary v nádobe.

V programe «PASTA» sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína po tom, ako sa voda začne vrieť a po opakovanom stlačení tlačidla «Start».

Funkcia «Time delay»

Funkcia umožňuje uviesť dobu, po ukončení ktorej jedlo má byť hotové (vzhľadom na čas trvania programu). Nastaviť čas je možné v rozsahu 10 minút až 24 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Treba brať do úvahy, že čas odloženia musí byť dlhší ako nastavený čas prípravy, v opačnom prípade program sa začne hneď po stlačení tlačidla «Start».

Môžete nastaviť čas odloženého štartu po zvolení automatického programu, nastavení hodnôt teploty a dobe prípravy:

1. Stlačením tlačidla «Time delay» zapnite režim nastavenia času pre odložený štart. Na displeji sa objaví nadpis «Time delay», časovač začne blikať.
2. Stlačením tlačidla «Hour» po krokoch zmeňte hodnotu hodín. Nastavený formát času je 24 hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
3. Stlačením tlačidla «Min» po krokoch zmeňte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
4. Ak potrebujete nastaviť čas prípravy menej ako jednu hodinu v režime nastavenia hodín, postupne stláčajte tlačidlo «Hodina», kým sa nevynuluje hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla «Min» nastavte požadovanú hodnotu minút.
5. Pre vynulovanie nastavených nastavení stlačte tlačidlo «Reheat/Cancel», potom znovu zadajte celý program prípravy.
6. Po ukončení nastavenia času stlačte a udržujte tlačidlo «Start» počas niekoľkých sekúnd. Začne svietiť kontrolka zapnutia funkcie «Time delay», začne sa program a odpočítavanie času.

SVK

7. Po uplynutí určeného času jedlo bude hotové. Po ukončení programu sa automaticky zapne funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie) a začne svietiť kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel».
8. Pre vypnutie autozohrievania stlačte tlačidlo «Reheat/Cancel». Kontrolka tlačidla zhasne.

Funkcia odloženého štartu je prístupná pre všetky automatické programy prípravy, okrem programov «FRY», «PASTA» a «QUICK COOK».

Neodporúča sa používať funkciu «Start delay», ak recept obsahuje potraviny podliehajúce rýchlej skaze (vajca, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Pri nastavení času vo funkcii «Start delay» treba brať do úvahy, že odpočítavanie času v programe «STEAM» sa začína len po dosiahnutí požadovanej pracovnej teploty (po tom, ako voda začne vrieť).

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál «Keep warm» (autozohrievanie)

Zapína sa automaticky hneď po ukončení programu prípravy a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75°C počas 24 hodín. Počas autozohrievania svieti kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel», na displeje sa zobrazuje priame odpočítavanie času v danom režime. V prípade autozohrievanie je možné vypnúť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Reheat/Cancel».

Predbežné vypnutie autozohrievania

Zapnutie autozohrievania po ukončení programu prípravy nie je vždy vhodné. Vzhľadom na toto v multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je určená možnosť včasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia alebo fungovania základného programu prípravy. Preto počas štartu alebo práce programu stlačte a udržujte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Menu», kým nezhasne kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel». Pre opakované zapnutie autozohrievania ešte raz stlačte tlačidlo «Menu» (kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel» začne svietiť).

Funkcia zohrievania jedál

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je možné zohrievať studené jedlá:

- Preložte potraviny do nádoby a umiestnite ju do telesa multifunkčného hrnca.
- Zatvorte kryt, zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Stlačte a udržujte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo «Reheat/Cancel», kým nezaznie zvukový signál. Na displeji sa zasvieti príslušná kontrolka tlačidla. Časovač začne odpočítavanie času zohrievania.

Spotrebič zohreje jedlo na 70-75°C a bude ho udržiavať horúcim počas 24 hodín. V prípade potreby zohrievanie je možné zastaviť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Reheat/Cancel», kým nezhasnú príslušné kontrolky na displeji a tlačidle.



Multifunkčný hrniec môže udržiavať jedlo v zohriatom stave až 24 hodín, ale neodporúča sa udržiavať jedlo zohriatym dlhšie ako dve — tri hodiny, aby sa nezmenili jeho chuťové kvality.

Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Vložte ingrediencie do nádoby multifunkčného hrnca v súlade s programom prípravy a umiestnite ju do telesa spotrebiča. Sledujte, aby všetky ingrediencie, vrátane tekutiny, boli pod maximálnou úrovňou stupnice na vnútornom povrchu nádoby. Uistite sa, že nádoba stojí rovno a tesne sa dotýka ohrievacieho telesa.
3. Zatvorte kryt multifunkčného hrnca do zaklapnutia. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
4. Stlačením tlačidla «Menu/Keep Warm» zvoľte požadovaný program prípravy (na displeji sa zasvieti príslušná kontrolka programu).
5. Ak chcete zmeniť predvolený čas prípravy, môžete zmeniť túto hodnotu stlačením tlačidiel «Hour» a «Min».
6. Podľa potreby nastavte čas odloženého štartu. Funkciu «Time delay» nemajú programy «FRY», «PASTA» a «QUICK COOK».
7. Pre spustenie programu prípravy stlačte a udržujte niekoľko sekúnd tlačidlo «Start», kým nezasvietia kontrolky tlačidiel «Start» a «Reheat/Cancel». Začne sa nastavený programu a odpočítavanie času prípravy. V programe «STEAM» sa odpočítavanie začína po tom, ako voda začne vrieť a bude dostatočná dosiahnutá hustota pary v nádobe; v programe «PASTA» po tom, ako voda v nádobe začne vrieť, vloženia potravín a opakovaného stlačenia tlačidla «Start».
8. Podľa potreby sa dá vopred vypnúť funkciu autozohrievania pomocou stlačenia a udržiavania tlačidla «Menu/Keep Warm», kým nezhasne kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel». Opakovaným stlačením tlačidla «Menu» znovu zapnete túto funkciu. Funkciu autozohrievania nemajú programy «YOGURT/DOUGH» a «BREAD».
9. Po ukončení programu prípravy zaznie zvukový signál. Ďalej v závislosti na zvolenom programe alebo nastaveniach spotrebič sa prepne do režimu autozohrievania (svieti kontrolka tlačidla «Reheat/Cancel») alebo do režimu očakávania (bliká kontrolka tlačidla «Start»).
10. Aby ste zrušili uvedený program, prerušte proces prípravy alebo autozohrievanie, stlačte a udržujte niekoľko sekúnd tlačidlo «Reheat/Cancel».



Aby ste dosiahli kvalitný výsledok, navrhujeme použiť recepty na prípravu jedál z knihy «100 receptov», ktorá sa prikladá k multifunkčnému hrncu REDMOND RMC-M90E, a ktorá bola špeciálne pripravená pre tento model.



Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok pomocou obyčajných automatických programov, použite univerzálny program «MULTICOOK» s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorá otvára veľké možnosti pre vaše kulinárske experimenty.

Program «MULTICOOK»

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých jedál podľa zadaných používateľom parametrov teploty a času prípravy. Vďaka programu «MULTICOOK» multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M90E nahradí celú radu kuchynských spotrebičov a umožní pripraviť jedlá podľa prakticky všetkých receptov, ktoré budú pre vás zaujímavé, a ktoré si nájdete v starej kulinárskej knihe alebo na Interenete.

Pre vaše pohodlie pri príprave jedál za teploty maximálne 80°C funkcia autozohrievania je vypnutá. Podľa potreby môžete ju zapnúť ručne pomocou stlačenia a udržiavania počas niekoľkých sekúnd tlačidla «Menu» po spustení programu prípravy, kým nezačne svietiť kontrolka «Reheat/Cancel».

- Predvolený čas prípravy programu «MULTICOOK» je 15 minút, predvolená teplota prípravy je 100°C.
- Rozsah ručného regulovania teploty (mení sa pomocou stlačenia tlačidla «Temperature»): 35–170°C s krokom zmeny 5°C.
- Rozsah ručného regulovania času: 5 minút — 12 hodín s krokom zmeny 1 minúta pre interval až 1 hodina alebo 5 minút pre interval viac ako 1 hodina.



Program «MULTICOOK» umožňuje prípravu rôznych jedál. Použite knihu «100 receptov» od našich profesionálnych kuchárov alebo špeciálnu tabuľku odporúčaných teplôt na prípravy rôznych jedál a potravín.

Program «OATMEAL»

Odporúča sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas programu prípravy je 10 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Program «OATMEAL» je určený na prípravu kaše s použitím pasterizovaného nízkotučného mlieka. Aby mlieko nevykypelo a bol dosiahnutý požadovaný výsledok, pred prípravou sa odporúča:

- Dôkladne umyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, pšeno atď.), kým voda nebude čistá;
- pred prípravou jedál namažte nádobu multifunkčného hrnca maslom;
- prísne dodržujte pomery uvedené v prikladanej knihe receptov (znižujte alebo zvyšujte počet ingrediencií len proporcionálne);
- plnotučné mlieko rieďte pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa môžu líšiť v závislosti na mieste pôvodu a výrobcu, čo sa môže odraziť na výsledkoch prípravy.

Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok в programe «OATMEAL», použite univerzálny program «MULTICOOK». Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše je 95°C. Množstvo ingrediencií a čas prípravy nastavujte podľa receptu.

Program «STEW»

Odporúča sa na dusenie zeleniny, mäsa, hydiny, morských plodov. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «FRY»

Odporúča sa na vyprážanie mäsa, zeleniny, hydiny, morských plodov. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Funkcia «Time delay» tento program nemá.



Aby suroviny neprihoreli, dodržujte pokyny z knihy receptov a pravidelne miešajte obsah nádoby. Počas prípravy kryt multifunkčného hrnca môže byť otvorený.

Program «SOUP»

Odporúča sa na prípravu rôznych vývarov a polievok, a taktiež kompótov a nápojov. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «STEAM»

Odporúča sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, mantov, diétnych a vegetariánskych jedál, detského jedálnička. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu v tomto programe použite špeciálny kontajner (je súčasťou súpravy):

1. Vlejte do nádoby 600-1000 ml vody. Umiestnite do nádoby kontajner na varenie na pare.
2. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptúry, rovnomerne vložte ich do kontajneru a umiestnite nádobu do telesa spotrebiča. Uistite sa, že sa nádoba tesne dotýka vyhrievacieho prvku.
3. Dodržujte pokyny b. 3-10 časti «Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov».



Odpočítavanie času programu prípravy sa začína po tom, ako voda začne vrieť a bude dosiahnutá dostatočná hustota pary v nádobe.

Ak nepoužívate automatické nastavenia času v tomto programe, použite tabuľku doporučeného času varenia na pare pre rôzne potraviny.

Program «PASTA»
Odporúča sa na prípravu cestovín, parkov, varenia vajec atď. Predvolený čas prípravy v programe je 8 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 2 až 20 minút s krokom nastavenia 1 minúta. Program zahrňuje privedenie vody k varu, vloženie ingrediencií a ich následnú prípravu. Po privedení vody k varu zaznie zvukový signál, ktorý upozorní na to, že treba vložiť ingrediencie. Odpočítavanie času programu prípravy sa začne po opakovanom stlačení tlačidla «Start».

Funkcia «Time delay» tento program nemá.



Počas prípravy niektorých potravín (napríklad, cestovín atď.) sa vytvára pena. Pre zabránenie jej možného vytekania z nádoby môžete otvoriť kryt o niekoľko minút po vložení potravín do vriacej vody.

Program «SLOW COOK»
Odporúča sa na prípravu duseného mäsa, topeného mlieka. Predvolený čas prípravy v programe je 5 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 8 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Program «BOIL»
Odporúča sa na prípravu zeleniny a strukovín. Predvolený čas prípravy v programe je 40 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Program «BAKE»
Odporúča sa na pečenie piškót, nákypov, koláčov z kysnutého cesta a lístkového cesta. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.



Pripravenosť piškót je možné skontrolovať pomocou drevenej paličky (špáradla). Ak po vytiahnutí z piškóty na nej nezostane prilepené cesto, to znamená, že piškóta je pripravená.

Pri pečení chleba sa odporúča vypínať funkciu automatického zohrievania jedál na všetkých etapách prípravy.

Program «GRAIN»
Program sa odporúča na varenie kaší z rôznych druhov krúp, prípravu rôznych príloh. Predvolený čas prípravy v programe je 35 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Program «PILAF»
Program sa odporúča na prípravu rôznych druhov pilafu. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 10 minút.

Program «YOGURT»
Pomocou tohto programu môžete doma pripravovať rôzne chutné a zdravé jogurty. Predvolený čas prípravy v programe je 8 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 6 až 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Funkciu autozohrievania tento program nemá.

Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.



Na prípravu jogurtov môžete použiť špeciálnu súpravu pohárov na jogurt REDMOND RAM-G1 (nakupuje sa zvlášť).

Program «PIZZA»
Odporúča sa na prípravu pizze. Predvolený čas prípravy v programe je 25 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina s krokom nastavenia 5 minút.

Program «BREAD»
Odporúča sa na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky a ražnej múky. Program zahrňuje plné cyklus prípravy začínajúc uležaním cesta až po pečenie. Predvolený čas prípravy v programe je 3 hodiny. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 6 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Funkciu autozohrievania tento program nemá.

Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.

Treba brať do úvahy, že počas prvej hodiny programu prebieha uležanie cesta, potom nasleduje pečenie.

- Múku pred použitím treba preosiať pre okysličenie a odstránenie nečistôt.
- Neodporúča sa použitie funkcie «Odložený štart», pretože to môže vplývať na kvalitu pečenia.
- Neotvárajte kryt multifunkčného hrnca kým neskončí proces pečenia! Vplýva to na kvalitu konečného produktu.
- Aby ste skrátili čas prípravy a ju zjednodušili odporúčame použiť predpripravené zmesi na prípravu chleba.

Program «DESSERT»
Odporúča sa na prípravu rôznych dezertov z ovocia. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program «QUICK COOK»
Program rýchlej prípravy ryže a kaší z krúp.

Tento program nemá regulovanie času prípravy a funkciu «Time delay».

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Uloženie cesta
- Príprava fondue
- Fritovanie
- Príprava tvarohu, syru
- Pasterizácia tekutých potravín
- Zohrievanie detskej výživy
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

IV. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Dodatočné príslušenstvo pre multifunkčný hrniec je možné zakúpiť samostatne. Pre zistenie jeho sortimentu, získavania a kompatibility s typom vášho spotrebiča sa obráťte na autorizovaného predajcu vo vašej krajine.

REDMOND RAM-CL1 — klieште na nádobu
Kliešte sú určené pre pohodlné vybratie nádoby z multifunkčného hrnca. Môžu byť použité aj pre multifunkčné hrnce iných značiek.

REDMOND RHP-M01 — lis na šunku
Lis je určený pre varenie šunky, rolád a iných pochúťok z mäsa, hydiny alebo rýb s pridaním rôznych korenín a plniek. Lis na šunku môžete použiť v multifunkčnom hrnci, v rúre, vo vzduchovom grile alebo len v kastróle s vhodným objemom na sporáku.

REDMOND RAM-FB1— košík na fritovanie
Košík sa používa na varenie rôznych potravín vo veľmi horúcom alebo vriacom oleji (fritovanie). Je vhodný pre všetky nádoby s objemom od 3 litrov. Je vyrobený z nehrdzavejúcej oceli, má odnímateľnú rukoväť a hák pre fixáciu na nádobe s cieľom uľahčiť vypúšťanie prebytočného oleja po skončení prípravy. Môže byť použitý aj pre multifunkčné hrnce iných značiek. Košík je možné umývať v umývačke riadu.

REDMOND RAM-G1 — súprava pohárov na jogurt s označením na viečkach (4 ks.)
Súprava pohárov je určená pre prípravu rôznych jogurtov. Poháre sú označené dátumom, čo umožňuje kontrolovanie doby ich trvanlivosti. Môžu byť použité aj pre multifunkčné hrnce iných značiek.

REDMOND RB-C502 — nádoba s keramickým povrchom výroby Anato® (Kórea)
Objem: 5 litrov. Je vysoko odolná voči mechanickému poškodeniu, má vynikajúce nepriľnavé a tepelne vodivé vlastnosti, a preto sa potraviny neprilepia na povrch a sú vyprážané a dusené v priebehu celého procesu prípravy rovnomerne. Táto nádoba bola špeciálne vyvinutá pre lepšiu kvalitu pečenia, vyprážania a varenia mliečnych kaší. Nádobu môžete použiť aj bez multifunkčného hrnca pre skladovanie potravín a prípravu jedál v rúre. Je možné ju umývať v umývačke riadu.

REDMOND RB-S500 — oceľová nádoba
Objem: 5 litrov. Je vysoko odolná voči mechanickému poškodeniu. Odporúča sa na prípravu rôznych polievok, kompótov, džemov a marmelád. Je vhodná pre použitie tyčového mixéra, mixéra a ďalších kuchynských spotrebičov pri príprave zeleninových a ovocných pyré a krémových polievok. Neodporúča sa pre vyprážanie. Je možné ju umývať v umývačke riadu.

V. ČISTENIE SPOTREBIČA

Pred čistením výrobku sa uistite, že je odpojený z elektrickej siete a úplne vychladol. Použite mäkkú handričku a neabrazívny čistiaci prostriedok na umývanie riadu. Odporúčame čistiť spotrebič ihneď po použití.



Pri čistení nepoužívajte abrazívne prostriedky, špongie s abrazívnym povrchom a chemicky agresívne látky. Nikdy neponárajte teleso spotrebiča do vody a neumiestňujte ho pod prúd tečúcej vody.

Pred prvým použitím alebo na odstránenie zápachu po varení odporúčame v priebehu 15 minút povariť v nádobe pol citróna v programe «STEAM".

Nádobu, vnútorné hliníkové veko a parný ventil je potrebné čistiť po každom použití. Nádobu je možné umývať v umývačke riadu. Po ukončení čistenia nádoby vytrite jej vonkajší povrch do sucha.

Pre vyčistenie vnútorného hliníkového veka:

1. Otvorte veko multifunkčného hrnca.
2. Na vnútornej strane veka súčasne stlačte smerom ku stredu dve plastové západky.
3. Bez použitia sily potiahnite vnútorné hliníkové veko trochu k sebe a dole, aby sa uvoľnilo od hlavného veka.
4. Vytrite povrch oboch viek vlhkou handričkou alebo obrúskom. Ak je

to potrebné, umyte odmontované veko pod tečúcou vodou a použite prostriedok na umývanie riadu. Použitie umývačky nie je vhodné.

5. Spätnú montáž vykonajte v opačnom poradí: vložte hliníkové veko do horných zárezov, zarovnajte ho s hlavným vekom a zľahka zatlačte na západky, kým sa neozve zaklapnutie. Vnútorné hliníkové veko musí byť pevne zafixované.

Parný ventil je umiestnený v špeciálnom sedle na hornom veke spotrebiča a skladá sa z dvoch častí: vonkajšieho disku a základne. Pre čistenie ventilu:

1. Opatrne potiahnite vonkajší disk za výstupok smerom hore a k sebe, ako je znázornené v schéme **A4**.
2. Na vnútornej strane disku otočte hlavnú časť ventilu proti smeru hodinových ručičiek až na doraz a vyberte ju.
3. Opatrne vyberte gumičku ventilu. Podľa vyššie uvedených pravidiel umyte všetky časti ventilu.

STOP *POZOR! Aby sa predišlo deformáciám ventilovej gumičky, je zakázané ju skrúcať alebo naťahovať.*

4. Spätnú montáž vykonajte v opačnom poradí: vložte gumičku na miesto a zarovnajte zárezy hlavnej časti ventilu s zodpovedajúcimi výstupkami na vnútornej strane disku a otočte v smere hodinových ručičiek. Umiestnite parný ventil do otvoru na veke spotrebiča (vonkajší disk musí byť namontovaný s výstupkom pre vybratie smerom dozadu).

Kondenzát vznikajúci pri príprave jedál sa v tomto type spotrebiča sa zhromažďuje v osobitnej dutine v telese spotrebiča okolo nádoby a odteká do nádržky na zadnej strane spotrebiča.

1. Otvorte veko, vyberte nádobu. Ak je to nutné, zľahka podvihnite prednú časť multifunkčného hrnca, aby kondenzát úplne odtiekol do nádržky
2. Vyberte kontajner jemným ťahom za výstupok smerom k sebe.
3. Vylejte kondenzát. Opláchnite kontajner a vložte ho späť na miesto.
4. Kondenzát, ktorý zostal v dutine okolo nádoby, odstráňte pomocou kuchynského obrúsku.

VI. TIPY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Chyby pri príprave a spôsoby, ako ich odstrániť

Táto časť zahrnuje typické chyby, ktoré vznikajú pri príprave jedál v multifunkčných hrncoch a pojednáva o ich možných príčinách a spôsoboch, ako ich odstrániť.

JEDLO SA ÚPLNE NEDOVARILO

Možné príčiny problému	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko spotrebiča alebo ste ho nezatvorili tesne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká.	Počas prípravy jedla zbytočne neotvárajte veko multifunkčného hrnca. Zatvárajte veko až do zaklapnutia. Uistite sa, že nič neprekáža tesnému zatvoreniu veka spotrebiča a že tesniaca gumička na vnútornom veke nie je deformovaná.
Nádoba a vyhrievacie teleso mali špatný kontakt, takže teplota varenia nebolo dosť vysoká.	Nádoba musí byť umiestnená do telesa spotrebiča rovno a musí dnom tesne priliehať k vyhrievaciemu disku Uistite sa, že sa v pracovnom priestore multifunkčného hrnca nenachádzajú žiadne cudzie predmety. Zabráňte znečisteniu vyhrievacieho disku.
Nevhodný výber zložiek jedla. Tieto zložky nie sú vhodné pre Vami vybraný spôsob prípravy alebo ste zvolili zlý program prípravy jedla. Ingrediencie sú narezané príliš nahrubo, boli porušené všeobecné pomery vkladaných potravín. Nesprávne ste nastavili (zle vyrátali) dobu prípravy. Vami vybratý variant receptu nie je vhodný pre prípravu jedla v tomto multifunkčnom hrnci.	Je žiaduce používať osvedčené receptúry (prispôsobené pre tento typ spotrebiča). Používajte receptúry, ktorým môžete naozaj dôverovať. Výber surovín, spôsob ich krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať zvolenej receptúre.
Pri príprave jedla v pare: v nádobe je príliš málo vody, ktorá je nutná pre zabezpečenie dostatočnej hustoty pary.	Vodu do nádoby v každom prípade nalievajte v objeme, ktorý je odporúčaný v receptúre. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody v priebehu prípravy.

Možné príčiny problému		Spôsoby riešenia
Pri vyprážaní:	Naliali ste do nádoby príliš veľa oleja.	Pri bežnom vyprážaní stačí, keď olej pokrýva dno nádoby v tenkej vrstve. Pri vyprážaní vo fritéze sa riaďte pokynmi v zodpovedajúcej receptúre.
	Prebytočná vlhkosť v nádobe.	Ak to nie je uvedené v receptúre, nezatvárajte pri vyprážaní veko multifunkčného hrnca. Mrazené potraviny pred vyprážaním nechajte v každom prípade rozmraziť a zlejte z nich vodu.
Pri varení: vyvretie vývaru pri varení surovín so zvýšenou kyslosťou.		Niektoré potraviny vyžadujú osobitné spracovanie pred varením: umývanie, sparenie atď. Postupujte podľa odporúčaní Vami zvolenej receptúry.
Pri pečení (cesto sa zle prepieklo)	V priebehu kysnutia sa cesto prilepilo k vnútornému veku a zablokovalo ventil pre vypúšťanie pary.	Do nádoby vkladajte cesto v menšom množstve.
	Položili ste do nádoby priveľa cesta.	Vyberte cesto z nádoby, prevráťte a znovu položte do nádoby, potom pokračujte v príprave, kým jedlo nebude hotové. Nabudúce pri pečení vkladajte cesto do nádoby v menšom množstve.

JEDLO SA ROZVARILO

Urobili si chybu pri výbere typu potravín alebo pri zadaní (výpočte) doby prípravy. Príliš malé rozmery zložiek.	Používajte osvedčené (prispôsobené pre tento typ spotrebiča) receptúry. Výber surovín, spôsob krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Po skončení prípravy zostalo hotové jedlo príliš dlho v automatickom ohreve.	Dlhé používanie automatického ohrevu je nežiaduce. Ak je pre váš typ multifunkčného hrnca prípustné predbežné odpojenie tejto funkcie, môžete túto možnosť využiť.

V PRIEBEHU VARENIA JEDLO VYKYPELO

V priebehu varenia kaše mlieko vykypelo.	Akosť a úžitkové vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame používať iba vysoko pasterizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, môžete mlieko mierne zriediť pitnou vodou.
Suroviny pred varením neboli opracované alebo boli opracované nesprávne (zle premyté atď.) Nebol dodržaný pomer surovín alebo bol nesprávne vybraný typ surovín.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre. Celozrnné obilniny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne premývajte, až kým nie je voda čistá.

JEDLO PRIHÁRA

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcej príprave jedla. Teflónový povlak nádoby je poškodený.	Predtým, než začnete variť, uistite sa, že bola nádoba dobre opláchnutá a teflónový povlak nie je poškodený.
Celkový objem vložených surovín je menší ako odporúčaný v receptúre.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru.
Nastavili ste príliš dlhú dobu prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru, ktorá je prispôsobená pre tento typ spotrebiča.
Pri vyprážaní: zabudli ste do nádoby naliať olej, nemiešali ste alebo ste neskoro obracali pripravované potraviny.	Pri bežnom vyprážaní nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja, tak aby bolo dno nádoby pokryté tenkou vrstvou. Pre zabezpečenie rovnomerného vyprážania je treba suroviny v nádobe pravidelne miešať alebo po určitej dobe obracať.
Pri dusení: v nádobe nie je dosť vlhkosti.	Pridajte do nádoby viac tekutiny. Počas prípravy zbytočne neotvárajte veko multifunkčného hrnca.
Pri varení: v nádobe je príliš málo kvapaliny (nie je dodržaný pomer zložiek).	Dodržiavajte správny pomer tekutých a pevných zložiek.
Pri pečení: pred prípravou ste nevymastili vnútorný povrch nádoby olejom.	Pred uložením cesta vymažte dno a steny nádoby maslom alebo olejom (olej do nádoby nenalievajte!).

V JEDLE SA STRATIL TVAR POKRÁJANÝCH SUROVÍN

Príliš často ste v nádobe miešali jedlo.	Pri bežnom vyprážaní nemiešajte jedlo častejšie ako cez 5-7 min.
Nastavili ste pridlhý čas prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru prispôsobenú pre tento typ spotrebiča.

UPEČENÉ JEDLO JE VLHKÉ

Boli použité nevhodné suroviny, ktoré spôsobili prebytok vlhkosti (šťavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené plody, smotana atď.).	Vyberajte suroviny v súlade s receptúrou pečenia. Snažte sa nevyberať ako suroviny tie potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa vlhkosti alebo ich používajte v čo najmenšom množstve.
Nechali ste hotový upečený výrobok v zatvorenom multifunkčnom hrnci pridlho.	Pokúste sa vybrať upečený výrobok z multifunkčného hrnca ihneď po skončení prípravy. Ak je to nutné, môžete ponechať výrobok v multifunkčnom hrnci na krátku dobu pri zapnutom automatickom ohreve.

PEČIVO SA NEZDVIHLO

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané.	Používajte osvedčenú (prispôsobenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Cesto ležalo s práškom do pečiva pridlho.	
Nepreosiali ste múku alebo ste zle vymiesili cesto.	
Urobili ste chyby pri vkladaní surovín.	
Vami zvolená receptúra nie je vhodná pre pečenie v tomto type multifunkčného hrnca.	

V niektorých modeloch multifunkčných hrncov Redmond v programoch «STEW» a «SOUP» sa pri nedostatku kvapaliny v nádobe spustí systém ochrany proti prehriatiu spotrebiča. V tomto prípade sa program prípravy zastaví a multifunkčný hrniec prejde do režimu automatického ohrevu

Odporúčaný čas varenia rôznych potravín na pare

	Potraviny	Váha, g (počet)	Množstvo vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčová panenka / roštenka (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Baranie filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Kuracie filé (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Mäsové guličky/ fašírky	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	10/15
5	Ryba (filéty)	500	500	10
6	Šalátové krevety, očistené, varené a mrazené	500	500	5
7	Zemiaky (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrkva (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Červená repa (kocky 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 hod. 10 minút
10	Zelenina (zamrazená)	500	500	10
11	Vajce	3 ks	500	10

Treba brať do úvahy, že to sú všeobecné odporúčania. Reálny čas sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt v závislosti na kvalite konkrétnych potravín, a taktiež na vašich chuťových preferenciách.

Odporúčanie na použitie teplotných režimov v programe «MULTICOOK»

č.	Pracovná teplota	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)
1	35°C	Uležanie cesta, príprava octu
2	40°C	Príprava jogurtu
3	45°C	Zákvas
4	50°C	Kvasenie
5	55°C	Príprava fondánu
6	60°C	Príprava zeleného čaju, detskej výživy
7	65°C	COOKING mäsa v vákuovom balení
8	70°C	Príprava punču
9	75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaju
10	80°C	Príprava vareného vína
11	85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy
12	90°C	Príprava červeného čaju
13	95°C	Príprava mliečnych kaší
14	100°C	Príprava snehových bozkov, džemu
15	105°C	Príprava huspeniny
16	110°C	Sterilizácia
17	115°C	Príprava cukrového sirupu
18	120°C	Príprava kolena
19	125°C	Príprava duseného mäsa
20	130°C	Príprava nákypu
21	135°C	Vyprážanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
22	140°C	Údenie
23	145°C	Opekanie zeleniny a ryby v alobale
24	150°C	Opekanie mäsa v alobale
25	155°C	Vyprážanie výrobkov z kysnutého cesta
26	160°C	Vyprážanie hydiny
27	165°C	Vyprážanie steakov
28	170°C	Vyprážanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atď.)

Súhrnná tabuľka programov prípravy (výrobné nastavenia)

Program	Odporúčania na použitie	Predvolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Odložený štart, hod.	Očakávanie prechodu k pracovným parametrom	Autozohrievanie
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	15 min	5 min – 1 hod. / 1 min 1 hod. – 12 hod. / 5 min	+	–	+
OATMEAL	Príprava kaší s mliekom	10 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Dusenie mäsa, ryby, zeleninových príloh a viaczložkových jedál	1 hod.	20 min – 12 hod. / 5 min	+	–	+
FRY	Vyprážanie mäsa, ryby, zeleniny a viaczložkových jedál	15 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Príprava vývarov, mäsových, zeleninových a studených polievok	1 hod.	20 min – 8 hod. / 5 min	+	–	+
STEAM	Varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	15 min	5 min – 2 hod. / 5 min	+	+	+
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie parkov a iných polotovarov	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Príprava topeného mlieka, duseného mäsa, kolena, huspeniny, tlačenky	5 hod.	1 hod. – 8 hod. / 10 min	+	–	+
BOIL	Varenie zeleniny a strukovín	40 min	5 min – 2 hod. / 5 min	+	–	+
BAKE	Pečenie bábovіek, biskvitov, nákypov, koláčov z kys-nutého cesta a lístkového cesta	1 hod.	20 min – 8 hod. / 5 min	+	–	+
GRAIN	Príprava rôznych krúp a príloh. Varenie kaší s vodou	35 min	5 min – 4 hod. / 5 min	+	–	+
PILAF	Príprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hydinou, zeleninou)	1 hod.	20 min – 1 hod. 30 min / 10 min	+	–	+
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtu	8 hod.	6 hod. – 12 hod. / 10 min	+	–	–
PIZZA	Príprava pizze	25 min	20 min – 1 hod. / 5 min	+	–	+
BREAD	Príprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane etapy uležania cesta)	3 hod.	1 hod. – 6 hod. / 10 min	+	–	–
DESSERT	Príprava rôznych dezertov z čerstvého ovocia	1 hod.	5 min – 4 hod. / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Rýchla príprava ryže, kaší s vodou	30 min	–	–	–	+

VII. PREDTÝM, NEŽ SA OBRÁTITE NA SERVISNÉ STREDISKO

Chybové hlásenia na displeji	Možné poruchy	Odstránenie chyby
E1 — E3	Systémová chyba, možné zlyhanie riadiaceho panelu alebo vyhrievacieho prvku	Odpojte spotrebič z elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Tesne zatvorte veko, zapojte spotrebič znova do siete. Ak po reštartovaní problém pretrvá-va, obráťte sa na autorizované servisné stredisko

Porucha	Možná príčina	Odstránenie poruchy
Nezapína sa.	Nie je napájanie z elektrickej siete	Preverte napätie v elektrickej sieti
Jedlo sa pripravuje pridlho.	Výpadky napájania z elektrickej siete	Preverte napätie v elektrickej sieti
	Medzi nádobu a vyhrievací prvok sa dostal cudzí predmet	Odstráňte cudzí predmet
	Nádoba nie je umiestnená do multifunkčného hrnca rovno	Umiestnite nádobu rovno, nie nakrivo
	Vyhrievací prvok je znečistený	Odpojte spotrebič z elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť. Očistite vyhrievací prvok

VIII. ZÁRUKA

Na tento produkt je poskytovaná záruka po dobu 2 rokov od dátumu zakúpenia. Počas záručnej doby sa výrobca zaväzuje odstraňovať pomocou opravy alebo výmeny celého výrobku ľubovoľné výrobné chyby spôsobené zlou kvalitou materiálov alebo montáže. Záruka je platná iba v prípade, ak je dátum zakúpenia potvrdený pečiatkou ob-chodu a podpisom predajcu na pôvodnom záručnom liste. Táto záruka bude uznaná len vtedy, ak bol výrobok používaný v súlade s návodom na použitie, nebol opravovaný, rozobratý či poškodený v dôsledku jeho nesprávneho použitia a tiež, ak bola zachovaná úplná celistvosť výrobku. Táto záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebenie tovaru a spotrebný materiál (filtre, žiarovky, nepriľnavé nátery, tmely a pod).

Životnosť výrobku a záručná doba musí byť počítaná od dátumu predaja alebo dátumu výroby výrobku (v prípade, že sa dátum predaja nedá určiť).

Dátum výroby spotrebiča je možné nájsť v sériovom čísle, ktoré je uvedené na identifikačnom štítku na spotrebiče. Sériové číslo sa skladá z 13 číslic. 6. a 7. znak označujú mesiac, 8. znak rok výroby spotrebiča.

Výrobcom stanovená životnosti zariadenia je 5 rokov, za predpokladu, že prevádzka výrobku prebiehala v súlade s týmito pokynmi a platnými technickými normami.



Likvidácia obalov, návodov, rovnako ako samotného spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s miestnymi recyklačnými programami. Prejavte starostlivosť o životné prostredie: nevyhadzujte tieto produkty spoločne s bežným komunálnym odpadom.

Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Μέτρα ασφαλείας

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημίες που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.

- Αυτή η συσκευή είναι πολυλειτουργική συσκευή για το μαγείρεμα τροφίμων σε οικιακό περιβάλλον και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαμερίσματα, εξοχικές κατοικίες, δωμάτια ξενοδοχείων, βοηθητικούς χώρους σε καταστήματα, γραφεία, ή σε άλλες τέτοιες συνθήκες μη βιομηχανικής χρήσης. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη εξουσιοδοτημένη χρήση της συσκευής θα πρέπει να θεωρηθεί ως παράβαση της ορθής χρήσης του προϊόντος. Στην περίπτωση αυτή, ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τις ενδεχόμενες συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα η ανάφλεξη του καλωδίου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.



Προσοχη! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εκγαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.


Να θυμάστε: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το δύκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.


Απαγορευεται να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνο άτομο. Πρέπει να επιβλέπονται τα παιδιά να αποτραπεί η

χρήση από αυτά της συσκευής των εξαρτημάτων, καθώς και της συσκευασίας της. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.

- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο RMC-M90E
Ισχύς .... 860 W
Τάση........ 220–240 Βόλτ, 50 Hz
Όκγος του μπολ .... 5 λ
Επίστρωση του μπολ .... αντικολλητική, κεραμική της ΑΝΑΤΟ® (Κορέα)
Οθόνη LED .... υπάρχει, έγχρωμη
3D-θέρμανση .... υπάρχει

Προγράμματα

1. MULTICOOK (ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ)
2. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΜΕ ΓΑΛΑ)
3. STEW (ΓΙΑΧΝΙΣΜΑ)
4. FRY (ΤΙΓΑΝΙΣΜΑ)
5. SOUP (ΣΟΥΠΑ)
6. STEAM (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)
7. PASTA (ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ)
8. SLOW COOK (ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)
9. BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ)
10. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
11. GRAIN (ΣΙΤΗΡΑ)
12. PILAF (ΠΙΛΑΦΙ)
13. YOGURT/DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙ/ΖΎΜΗ)
14. PIZZA (ΠΙΤΣΑ)
15. BREAD (ΨΩΜΙ)
16. DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ)
17. QUICK COOK (ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)

Λειτουργίες

Διατήρηση της θερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτοθέρμανση) .... υπάρχει, έως 24 ώρες
Προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης .... υπάρχει
Ζέσταμα φαγητού .... υπάρχει, έως 24 ώρες
Έναρξη με καθυστέρηση .... υπάρχει, έως 24 ώρες

Τι περιέχει το πακέτο

Πολυχύτρα .... 1 τμχ.
Μπολ RB-C512 .... 1 τμχ.
Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό .... 1 τμχ.
Καλαθάκι με χειρολαβή για τηγάνισμα στη φριτούρα .... 1 τμχ.
Μεζούρα .... 1 τμχ.
Κουτάλα .... 1 τμχ.
Επίπεδο κουτάλι .... 1 τμχ.
Βιβλίο «100 συνταγές» .... 1 τμχ.
Λαβή για την κουτάλα/ κουτάλι .... 1 τμχ.
Οδηγίες χρήσης .... 1 τμχ.
Βιβλιάριο τεχνικής εξυπηρέτησης .... 1 τμχ.
Καλώδιο τροφοδοσίας .... 1 τμχ.

Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στον σχεδιασμό, στο περιεχόμενο, καθώς και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στη πορεία της βελτίωσης του προϊόντος του χωρίς την προηγούμενη ενημέρωση για τις αλλαγές και τις βελτιώσεις αυτές.

Συστατικά μέρη της πολυχύτρας RMC-M90E A1

1. Καπάκι της συσκευής
2. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι
3. Μπολ
4. Πλήκτρο για άνοιγμα του καπακιού
5. Πίνακας ελέγχου με οθόνη
6. Περίβλημα
7. Χειρολαβή για την μεταφορά
8. Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού
9. Επίπεδο κουτάλι
10. Κουτάλα
11. Μεζούρα
12. Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό
13. Καλάθι για τηγάνισμα στη φριτούρα
14. Λαβή για κουτάλα και κουτάλι

Πίνακας ελέγχου A2

Πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E είναι εξοπλισμένη με χειριστήριο αφής με πολυλειτουργική έγχρωμη οθόνη υγρών κρυστάλλων.

1. «Reheat/Cancel» («Ακύρωση/Ζέσταμα») — ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεστάματος, διακοπή της εκτέλεσης του προγράμματος μαγειρέματος και μηδενισμός των ρυθμίσεων.
2. «Time Delay» («Καθυστερημένη έναρξη») — ενεργοποίηση της λειτουργίας για την ρύθμιση του χρόνου καθυστερημένης έναρξης.
3. «Temperature» («Θερμοκρασία») — ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
4. «Hour» («Ώρες») — επιλογή των ωρών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου παρασκευής και χρόνου καθυστερημένης έναρξης.
5. «Min» («Λεπτά») — επιλογή των λεπτών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου μεγειρέματος και χρόνου καθυστερημένης έναρξης.
6. «Quick cook» («Γρήγορο μαγείρεμα») — έναρξη του προγράμματος «QUICK COOK».
7. «Menu/Keep Warm» («Μενού/Αυτοθέρμανση») — επιλογή του αυτόματου προγράμματος παρασκευής; προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης.
8. «Start» («Έναρξη») — ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού.
9. Οθόνη.

Συστατικά μέρη της οθόνης A3

1. Ένδειξη εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «QUICK COOK».
2. Ένδειξη εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής/ζεστάματος.
3. Ένδειξη σταδίων μαγειρέματος.
4. Ένδειξη της καθορισμένης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
5. Ένδειξη της εκτέλεσης της λειτουργίας «Time Delay».
6. Ένδειξη της λειτουργίας μετρήσεων του χρονόμετρου.
7. Χρονόμετρο.
8. Ένδειξη του επιλεγμένου αυτόματου προγράμματος παρασκευής.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό.

Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπολ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περίεργης οσμής που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή.



Προσοχή! Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει οποιαδήποτε δυσλειτουργία.

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ

Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επίπεδη επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπετσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υποστούν ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπάσεις και άλλα ελαττώματα. Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στην πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E υπάρχει δυνατότητα αυτοτελούς καθορισμού χρόνων παρασκευής για κάθε πρόγραμμα (εκτός από το πρόγραμμα «QUICK COOK»). Το βήμα αλλαγής και πιθανό εύρος του καθοριζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής. Για να αλλάξουμε τον χρόνο:

Μετά από την επιλογή του προγράμματος παρασκευής φαγητού πατώντας το πλήκτρο «Hour» ρυθμίστε τις ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.

1. Πατώντας το πλήκτρο «Min» ρυθμίστε τα δευτερόλεπτα. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
2. Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα πατήστε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο «Min» καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
3. Αφού τελειώσετε με την ρύθμιση του χρόνου παρασκευής (η οθόνη θα συνεχίζει να αναβοσβήνει) μεταβείτε στο επόμενο στάδιο σύμφωνα με τον αλγόριθμο του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής.
4. Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel» και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.

Στην χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου παρασκευής να λαμβάνετε υπ'όψη το διαθέσιμο φάσμα των ρυθμίσεων και το βήμα αλλαγής προβλεπόμενο από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής σύμφωνα με τον πίνακα εργοστασιακών ρυθμίσεων.

Για την άνεσή σας το φάσμα του καθοριζόμενου χρόνου στα προγράμματα παρασκευής ξεκινάει από τις πιο χαμηλές τιμές. Αυτό μας επιτρέπει να παρατείνουμε για μικρό χρονικό διάστημα την εκτέλεση του προγράμματος εάν το φαγητό δεν πρόλαβε να παρασκευαστεί μέσα στον βασικό χρόνο.

Σε μερικά αυτόματα προγράμματα η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνος παρασκευής ξεκινάει μόνον όταν η συσκευή φτάσει στην καθορισμένη λειτουργική θερμοκρασία. Για παράδειγμα, εάν βάλουμε κρύο νερό και ρυθμίσουμε τον χρόνο παρασκευής για 5 λεπτά στο πρόγραμμα «STEAM», τότε η έναρξη του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής θα ξεκινήσει μόνο μετά την ζέση του νερού και σχηματισμό επαρκούς ποσότητας ατμού στο μπολ.

Στο πρόγραμμα «PASTA» η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου ξεκινάει μετά την ζέση του νερού και το δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Start».

Λειτουργία «Time Delay» («Καθυστερημένη έναρξη»)

Η λειτουργία αυτή μας επιτρέπει να ορίσουμε το χρονικό διάστημα στο τέλος του οποίου το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (λαμβάνοντας υπ'όψη και το χρόνο εκτέλεσης του προγράμματος). Ρύθμιση ώρας μπορεί να κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα ρίθμισης 10 λεπτά. Θα πρέπει να ληφθεί υπ'όψη το γεγονός ότι ο χρόνος καθυστέρησης θα πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το χρόνο παρασκευής, αλλιώς το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αμέσως μετά το πάτημα του πλήκτρου «Start».

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης της έναρξης αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, ορίσετε τις τιμές θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής:

1. Πατώντας το πλήκτρο «Time Delay» ενεργοποιήστε την λειτουργία εισαγωγής του χρόνου καθυστέρησης της έναρξης. Στην οθόνη θα εμφανιστεί «Time Delay» και το χρονόμετρο θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Πατώντας το πλήκτρο «Hour» σταδιακά αλλάξτε τις ώρες. Το φορμάτ ρολογιού είναι 24 ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
3. Πατώντας το πλήκτρο «Min» σταδιακά αλλάξτε τα λεπτά. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
4. Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα σταδιακά πατάτε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο «Min» καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
5. Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel» και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.
6. Όταν τελειώσετε με τη ρύθμιση του χρόνου πατήστε το πλήκρο «Start» και κρατήστε το πατημένο για κάμποσα δευτερόλεπτα. Θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη που θα δείχνει, ότι η λειτουργία «Time Delay» είναι ενεργή, θα ξεκινήσει η εκτέλεση του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
7. Αφού περάσει το καθορισμένο χρονικό διάστημα το φαγητό θα είναι έτοιμο. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος αυτόματα θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας έτοιμου φαγητού (αυτοθέρμανση) και θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel».
8. Για την απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel». Η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου θα σβήσει.

Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης υπάρχει σε όλα τα αυτόματα προγράμματα παρασκευής φαγητού, εκτός των προγραμμάτων «FRY», «PASTA» και «QUICK COOK».

Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε την λειτουργία «Time Delay» εάν η συνταγή περιέχει γαλακτοκομικά ή άλλα ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κ.τ.λ.)

Κατά τη ρύθμιση του χρόνου στη λειτουργία «Time Delay» πρέπει να λαμβάνουμε υπ'όψη μας, ότι η αντίστροφη μέτρηση στο πρόγραμμα «STEAM» ξεκινάει μόνον όταν η πολυχύτρα φτάσει στην απαραίτητη λειτουργική θερμοκρασία (μετά την ζέση του νερού).

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών «Keep Warm» (αυτοθέρμανση)

Ενεργοποιείται αυτόματα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής και μπορεί να διατηρεί την θερμοκρασία του έτοιμου πιάτου εντός εύρους 70-75°C στη διάρκεια των 24 ωρών. Με ενεργή την αυτοθέρμανση είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου « Reheat/Cancel», στην οθόνη απεικονίζεται η μέτρηση χρόνου εργασίας στην δεδομένη λειτουργία. Όταν είναι απαραίτητο μπορούμε να απενεργοποιήσουμε την αυτοθέρμανση πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel».

Προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης

Η ενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης με την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής δεν είναι πάντα επιθυμητή. Λαμβάνοντάς το υπ'όψη στην πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E έχει προβλεφθεί η δυνατότητα της εκ των προτέρων απενεργοποίησης της δεδομένης λειτουργίας κατά την έναρξη ή στη διάρκεα εκτέλεσης του κύριου προγράμματος παρασκευής. Για αυτό κατά την έναρξη ή στη διάρκεα εκτέλεσης του προγράμματος πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μέχρι που η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel» θα σβήσει. Για να ενεργοποιήσετε την αυτοθέρμανση ξανά, πατήστε το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μια φορά ακόμα (φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου « Reheat/Cancel» θα ανάψει).

Λειτουργία ζεστάματος φαγητού

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε την πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E για ζέσταμα των κρύων πιάτων. Για αυτό:

- Μεταφέρετε το φαγητό στο μπολ και τοποθετήστε το μέσα στη πολυχύτρα.
- Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel» μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Θα ανάψει η σχετική φωτεινή ένδειξη στην οθόνη και η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου. Το χρονόμετρο θα αρχίσει την χρονομέτρηση του ζεστάματος.

Η συσκευή θα ζεστάνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και θα το διατηρήσει σε αυτήν την θερμοκρασία στη διάρκεια των 24 ωρών. Εάν είναι απαραίτητο μπορούμε να σταματήσουμε το ζέσταμα πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel» μέχρι να σβήσουν οι σχετικές φωτεινές ενδείξεις στην οθόνη και στο πλήκτρο.



Παρά το γεγονός ότι η πολυχύτρα μπορεί να διατηρεί ζεστό το πιάτο για έως και 24 ώρες δεν συστήνουμε να αφήνετε το φαγητό στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας για παραπάνω από δύο ή τρεις, ώρες επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να οδηγήσει στην αλλοίωση των γευστικών χαρακτηριστικών του.

Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα συστατικά στο μπολ της πολυχύτρας σύμφωνα με το πρόγραμμα παρασκευής και τοποθετήστε το μπολ μέσα στην πολυχύτρα. Να προσέχετε ώστε όλα τα συστατικά υλικά, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, να βρίσκονται κάτω από το υψηλότερο σημείο της επισήμανσης σην εσωτερική επιφάνεια του μπολ. Βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι τοποθετημέτο χωρίς καμία στρέβλωση και είναι σε στενή επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Κλείστε το καπάκι της πολυχύτρας μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του σχετικού προγράμματος).
5. Εάν δεν σας βολεύει ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής μπορείτε να αλλάξετέ το πατώντας στα πλήκτρα «Hour» και «Min».
6. Εάν είναι απαραίτητο κοθορίστε την ώρα καθυστερημένης έναρξης. Η λειτουργία «Time Delay» δεν είναι διαθέσιμη για χρήση στα προγράμματα «FRY», «PASTA» και «QUICK COOK».
7. Για την έναρξη του προγράμματος παρασκευής πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start» έως ότου ανάψουν οι ενδείξεις των πλήκτρων «Start» και «Reheat/Cancel». Θα ξεκινήσει η εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος. Στο πρόγραμμα «STEAM» η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και όταν η πυκνότητα του ατμού στο μπολ φτάσει στο απαραίτητο ύψος· στο πρόγραμμα «PASTA» μετά τη ζέση του νερού στο μπολ, τοποθέτησης των υλικών και δεύτερου πατήματος του πλήκτρου «Start».
8. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε εκ των πρωτέρων να ενεργοποιήσετε την λειτουργία αυτοθέρμανσης πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» έως ότου σβήσει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel». Δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Menu/Keep Warm» θα ενεργοποιήσει αυτήν τη λειτουργία ξανά. Η λειτουργία αυτοθέρμανσης δεν είναι δυνατή κατά τη χρήση των προγραμμάτων «YOGURT/DOUGH» και «BREAD».
9. Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, ανάλογα με τα επιλεγμένα Προγράμματα ή τις τρέχουσες ρυθμίσεις, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυτοθέρμανσης (είναι αναμμένη η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel») ή στη λειτουργία αναμονής (αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Start»).

10. Για να αλλάξετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε την διαδικασία της παρασκευής ή της αυτοθέρμανσης πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel».



Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτείνουμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο «100 συνταγές» που συνοδεύει την πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαιτέρως για αυτό το μοντέλο.



Εάν κατά τη γνώμη σας δεν πετύχατε το επιθυμητό αποτέλεσμα με συμβατικά αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK» με διευρυμένο φάσμα χειροκίνητων ρυθμίσεων που θα δώσει τεράστιες δυνατότητες για γαστρονομικά πειράματά σας.

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το παρόν πρόγραμμα προορίζεται για την παρασκευή σχεδόν οποιωνδήποτε φαγητών στις οριζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E είναι σε θέση να αντικαταστήσει μία σειρά από συσκευές κουζίνας και να δώσει την δυνατότητα παρασκευής φαγητού με σχεδόν οποιαδήποτε συνταγή που έχετε διαβάσει σε ένα παλιό βιβλίο μαγειρικής ή βρήκατε στο διαδίκτυο και σας τράβηξε την προσοχή.

Για την άνεσή σας κατά το μαγείρεμα του φαγητού σε θερμοκρασία έως και 80°C η λειτουργία της αυτοθέρμανσης είναι απενεργοποιημένη. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να την ενεργοποιήσετε χειροκίνητα πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μετά την έναρξη του προγράμματος παρασκευής έως ότου ανάψει η φωτεινή ένδειξη «Reheat/Cancel».

- Ως προεπιλογή στο πρόγραμμα «MULTICOOK» ο χρόνος παρασκευής είναι 15 λεπτά και η θερμοκρασία παρασκευής είναι 100°C.
- Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (αλλάζει με το πάτημα του πλήκτρου «Temperature») είναι 35°C — 170°C με βήμα αλλαγής 5°C.
- Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου είναι 5 λεπτά — 12 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό για διάστημα μέχρι 1 ώρα ή 5 λεπτά για διάστημα που υπερβαίνει 1 ώρα.



Στο πρόγραμμα «MULTICOOK» είναι δυνατή η παρασκευή πολλών διαφορετικών πιάτων. Εκμεταλευτείτε το βιβλίο «100 συνταγές» από τους επαγγελματίες σεφ μας ή τον ειδικό πίνακα με συνιστώμενες θερμοκρασίες για την παρασκευή διαφόρων πιάτων και τροφίμων.

Πρόγραμμα «OATMEAL»

Συνιστάται για παρασκευή χυλού με γάλα. Ως προεπιλογή ό χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 10 λεπτά. Υπάρχει δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «OATMEAL» προορίζεται για παρασκευή χυλού με παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφύγετε την εξάτμιση του γάλατος και να πάρετε το απαραίτητο αποτέλεσμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα ολικής αλέσεως δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείφετε το μπολ της πολυχύτρας με βούτυρο
- να τηρείτε αυστηρά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρώς αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγωγό μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμητό αποτέλεσμα δεν έχει πειτευχθεί στο πρόγραμμα «OATMEAL» χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK». Η βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής χυλών με γάλα είναι 95°C. Την ποσότητα των συστατικών υλικών και τον χρόνο παρασκευής πρέπει να τα ορίζετε σύμφωνα με την συνταγή.

Πρόγραμμα «STEW»

Συνιστάται για το γιάχνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών προϊόντων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «FRY»

Συνιστάται για το τηγάνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσινών προϊόντων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.



Για να μην κολλάνε τα υλικά στην επιφάνεια ακολουθείτε τις οδηγίες του βιβλίου συνταγών και ανά τακτά χρονικά διαστήματα ανακατεύετε το περιεχόμενο του μπολ. Το φαγητό μπορεί να παρασκευάζεται και με ανοιχτό το καπάκι της πολυχύτρας.

Πρόγραμμα «SOUP»

Συνιστάται για παρασκευή διάφορων ζωμών και πρώτων πιάτων, καθώς και διαφόρων ειδών κομπόστας και ποτών. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «STEAM»

Συνιστάται για παρασκευή στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, διαιτητικών και χορτοφαγικών πιάτων, παιδικού μενού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Για την παρασκευή στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό σκεύος (περιλαμβάνεται στο σετ):

1. Χύσετε στο μπολ 600-1000 ml νερού. Τοποθετήστε στο μπολ το ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό.
2. Μετρήστε και ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή, βάλτε τα ομοιόμορφα στο σκεύος και τοποθετήστε το μπολ μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε, ότι το μπολ βρίσκεται σε στενή επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες των σημείων 3-10 της ενότητας «Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων».



Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και αφού η πυκνότητα του ατμού στο μπολ φτάσει στο απαραίτητο ύψος.

Εάν δεν χρησιμοποιείτε τις αυτόματες ρυθμίσεις χρόνου στο παρόν πρόγραμμα εκμεταλευτείτε τον πίνακα με συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό.

Πρόγραμμα «PASTA»

Συνιστάται για παρασκευή μακαρονάδων, λουκάνικων, καθώς και για βράσιμο αυγών κ.α. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 2 έως 20 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Το πρόγραμμα προβλέπει με τη σειρά την ζέση του νερού, την εισαγωγή υλικών και το περαιτέρω μαγείρεμά τους. Για τη ζέση του νερού και την ανάγκη για εισαγωγή υλικών θα σας ειδοποιήσει η συσκευή με ένα ηχητικό σήμα. Η αντίστροφη χρονομέτρηση της εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής θα ξεκινήσει μετά το δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Start».

Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.



Στη διάρκεια παρασκευής μερικών φαγητών (για παράδειγμα μακαρόνια κ.α.) δημιουργείται αφρός. Για να αποτρέψετε την πιθανή εκχύλισή του από το μπολ μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι σε μερικά λεπτά μετά την εισαγωγή των υλικών στο βράζον νερό.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Συνιστάται για παρασκευή γιαχνισμένου κρέατος, ψημένου γάλακτος. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 5 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 1 έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «BOIL»

Συνιστάται για μαγείρεμα λαχανικών και όσπριων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BAKE»

Συνιστάται για ψήσιμο μπισκότων, πουτίγκας, πίτων από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφολιάτας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.



Μπορείτε να ελέγξετε την ετοιμότητα του μπισκότου πήγοντας σ'αυτό ένα ξύλινο λεπτό ραβδί (μπορεί να είναι η οδοντογλυφίδα). Εάν όταν βγάλετε το ραβδί από το μπισκότο πάνω του δεν θα κρέμονται κομμάτια ζύμης αυτό σημαίνει, ότι το μπισκότο είναι έτοιμο.

Κατά την παρασκευή ψωμιού συνιστάται να απενεργοποιείτε την λειτουργία της αυτοθέρμανσης του φαγητού σε όλα τα στάδια της παρασκευής.

Πρόγραμμα «GRAIN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα εύθρυπτων φαγητών από διάφορα δημητριακά και για παρασκευή διαφόρων ειδών γαρνιτούρας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 35 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα συνιστάται για παρασκευή διαφόρων ειδών πιλαφιού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «YOGURT/DOUGH»
Χρησιμοποιώντας αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να παρασκευάζετε διάφορα είδη γιαουρτιού στο σπίτι. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 6 έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

Κατά την εισαγωγή των υλικών προσέχετε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επισήμανσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Για την παρασκευή γιαουρτιών μπορείτε να χρησιμοποιείτε ειδικό σετ δοχείων γιαουρτιού REDMOND RAM-G1 (πωλούνται ξεχωριστά).

Πρόγραμμα «PIZZA»
Συνιστάται για παρασκευή πίτσας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 25 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BREAD»
Συνιστάται για ψήσιμο διαφόρων ειδών ψωμιού από αλεύρι σιταριού με προσθήκη του αλευριού σικάλης. Το πρόγραμμα προβλέπει τον ολοκληρωμένο κύκλο από το φούσκωμα της ζύμης μέχρι το ψησιμό της. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 1 έως 6 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

Κατά την εισαγωγή των υλικών προσέχετε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επισήμανσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπολ.

Πρέπει να λάβετε υπ'όψη σας, ότι στη διάρκεια της πρώτης ώρας εκτέλεσης του προγράμματος η ζύμη αφήνεται για να φουσκώσει και μετά ακολουθεί το ψήσιμο.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το αλεύρι συνιστάται να το κοσκινίσετε για την οξυγόνωση και την αφαίρεση των προσμείξεων
- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «Time Delay» επειδή αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του αρτοσκευάσματος.
- Μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας μέχρι την τελική ολοκλήρωση του ψησίματος! Απ΄αυτό εξαρτάται η ποιότητα του ψηνόμενου προϊόντος.
- Για εξοικονόμηση χρόνου και απλούστευση της παρασκευής προτείνουμε να χρησιμοποιείτε έτοιμα μίγματα για παρασκευή ψωμιού.

Πρόγραμμα «DESSERT»
Συνιστάται για παρασκευή διαφόρων επιδόρπιων από φρούτα και μούρα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «QUICK COOK»
Είναι πρόγραμμα γρήγορου μαγειρέματος ρυζιού, εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά.
Σ'αυτό το πρόγραμμα είναι διαθέσιμες οι ρυθμίσεις χρόνου παρασκευής και η λειτουργία «Time Delay».

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Φούσκωμα της ζύμης
- Παρασκευή του φοντύ
- Τηγάνισμα στη φριτούρα
- Παρασκευή τυροπήγματος, τυριών
- Παστερίωση υγρών προϊόντων
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πρόσθετα εξαρτήματα για την πολυχύτρα μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά. Σχετικά με το θέμα ποικιλίας πρόσθετων εξαρτημάτων, απόκτησής τους και συμβατότητάς τους με το μοντέλο της συσκευής σας απευθυνθείτε στον επίσημο διανομέα στην χώρα σας.

RAM-CL1 — τσιμπίδα για το μπολ
Προορίζεται για άνετη εξαγωγή του μπολ από την πολυχύτρα. Υπάρχει δυνατότητα να την χρησιμοποιείτε με πολυχύτρες άλλης μαρκας.

RHP-M01 — εδεικό σκεύος για παρασκευή του ζαμπόν
Προορίζεται για παρασκευή του ζαμπόν, ρολού και άλλων λιχουδιών από κρέας, πουλερικά ή ψάρι με προσθήκη διαφόρων μπαχαρικών και ειδών γέμισης. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτό το σκεύος σε πολυχύτρα, σε κανονικό ή σε κυκλοθερμικό φούρνο ή απλώς στην κατσαρόλα με κατάλληλο όγκο στο μάτι της κουζίνας.

RAM-FB1 — καλάθι για τηγάνισμα στη φριτούρα
Χρησιμοποιείται για παρασκευή διαφόρων φαγητών σε πολύ ζεστό ή ζέον λάδι (φριτούρα). Είναι κατάλληλο για όλα τα μπολ με τον μικρότερο όγκο 3 λίτρα. Είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο ατσάλι, έχει αποσπώμενη λαβή και γάντζο για την σταθεροποίηση πάνω στο μπολ για να διευκολυνθεί η έκχυση του περισσεύοντος λαδιού μετά το μαγείρεμα. Υπάρχει δυνατότητα να χρησιμοποιείτε το καλάθι αυτό με πολυχύτρες άλλης μαρκας. Επίσης επιτρέπει να το πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων.

RAM-G1 — σετ δοχείων γιαουρτιού με επισήμανση στα καπάκια (4 τμχ.)
Προορίζεται για παρασκευή διαφόρων ειδών γιαουρτιού. Τα δοχεία έχουν δείκτες ημερομηνίας οι οποίοι επιτρέπουν να ελέγχετε την υπολειπόμενη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Υπάρχει δυνατότητα να χρησιμοποιείτε το σετ αυτό με πολυχύτρες άλλης μαρκας.

RB-C502 — μπολ με κεραμική επίστρωση, παραγωγή της Anato® (Κορέα)
Χωρητικότητα: 5 λίτρα. Έχει βελτιωμένη αντοχή στις μηχανικές φθορές, άριστες αντικολλητικές και θερμαγωγικές ιδιότητες χάρη στις οποίες το φαγητό δεν κολλάει στην επιφάνεια, καλοψήνεται και τσιγαρίζεται ομοιόμορφα σε όλη τη διάρκεια της παρασκευής. Αυτό το μπολ έχει σχεδιαστεί ειδικά για πιο ποιοτική διαδικασία ψησίματος, τηγανίσματος και βρασμού χυλών με γάλα. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το μπολ εκτός της πολυχύτρας για αποθήκευση τροφίμων και παρασκευή φαγητών σε φούρνο. Επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

RB-S500 — ατσάλινο σκεύος
Χωρητικότητα: 5 λίτρα. Έχει υψηλή αντοχή στις μηχανικές φθορές. Συνιστάται για παρασκευή διαφόρων σουπών, ειδών κομπόστας, μαρμελάδων και γλυκών κουταλιού. Είναι κατάλληλο για χρήση με μπλέντερ, μίξερ και άλλες συσκευές κουζίνας κατά την παρασκευή πουρέ από λαχανικά και φρούτα και σουπών-πουρέ. Δεν συνιστάται για τηγάνισμα. Επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και έχει κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.

STOP *Απαγορέυεται κατά τον καθαρισμό να χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά μέσα, σφουγγάρια με διαβρωτική επίστρωση και χημικώς δραστικές ουσίες. Απαγορεύεται να βυθίζετε την συσκευή στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό*

Πριν από την πρώτη χρήση ή για να αφαιρέσετε τις μυρωδιές μετά το μαγείρεμα προτείνουμε να βράσετε για 15 λεπτά μισό λεμόνι στο πρόγραμμα «STEAM».

Το μπολ, το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου και την βαλβίδα ατμού πρέπει τα καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση. Το μπολ επιτρέπει πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μετά την ολοκλήρωση καθαρισμού του μπολ σκουπίστε την εξωτερική επιφάνειά του μέχρι να στεγνώσει.

Για τον καθαρισμό του εσωτερικού καπακιού αλουμινίου:

1. Ανοίξτε το καπάκι της πολυχύτρας.
2. Στην εσωτερική πλευρά του καπακιού ταυτόχρονα πιέστε προς το κέντρο δύο πλαστικούς σταθεροποιητές.
3. Χωρίς να βάζετε δύναμη τραβήξτε το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου λίγο προς τον εαυτό σας και κάτω για να αποσυνδεθεί από το κύριο καπάκι.
4. Σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακιών με υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα. Εάν είναι απαραίτητο πλύνετε το αποσυνδεμένο καπάκι κάτω από τρεχούμενο νερό και χρησιμοποιήστε απορρυπαντικά μέσα για πλύσιμο πιάτων. Η χρήση του πλυντήριου πιάτων δεν συνιστάται.
5. Συναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το καπάκι αλουμινίου στις πάνω υποδοχές, συνδέστε το με το κύριο καπάκι και ελαφρώς πιέστε τους σταθεροποιητές μέχρι να ακούσετε το κλικ. Το εσωτερικό καπάκι αλουμινίου πρέπει να σταθεροποιηθεί γερά.

Η βαλβίδα ατμού είναι εγκατεστημένη σε ειδική υποδοχή στο πάνω καπάκι της συσκευής και αποτελείται από δύο μέρη: τον εξωτερικό δίσκο και τη βάση. Για τον καθαρισμό της βαλβίδας:

1. Τραβήξτε απαλά τον εξωτερικό δίσκο κρατώντας το από την προεξοχή προς τα πάνω και προς τον εαυτό σας όπως φαίνεται στην εικόνα **A4**.
2. Στην εσωτερική πλευρά του δίσκου περιστρέψτε το κύριο μέρος της βαλβίδας αντίθετα στην κατεύθυνση κίνησης του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση ***<open>***) μέχρι να τερματίσει και αποσυνδέστε το.
3. Απαλά βγάλτε το λάστιχο της βαλβίδας. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη της βαλβίδας ακολουθώντας τις αναφερόμενες παραπάνω οδηγίες.

STOP *Προσοχή! Προς αποφυγή παραμόρφωσης του λάστιχου της βαλβίδας απαγορεύεται να το συστρέφετε και να το τραβάτε.*

4. Συναρμολογήστε με αντίστροφη σειρά: τοποθετήστε το λάστιχο στη θέση του, εισάγετε στις υποδοχές του κύριου μέρους της βαλβίδας τις αντίστοιχες προεξοχές στην εσωτερική πλευρά του δίσκου και περιστρέψτε στην κατεύθυνση του δείκτη ρολογιού (στην κατεύθυνση ***<close>***). Εγκαταστήστε την βαλβίδα ατμού στην υποδοχή στο καπάκι της συσκευής (ο εξωτερικός δίσκος πρέπει να είναι τοποθετημένος με την προεξοχή για την εξαγωγή του στρεμμένη προς τα πίσω)

Το συμπύκνωμα που δημιουργείται κατά το μαγείρεμα του φαγητού σ’αυτό το μοντελο συσσωρεύεται σε ειδικό κενό στο περίβλημα της συσκευής γύρω από το μπολ και αποστραγγίζεται σε ένα δοχείο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

1. Ανοίξτε το καπάκι, εξάγετε το μπολ. Εάν είναι απαραίτητο ανασηκώστε λίγο το μπροστινό μέρος της πολυχύτρας για την πλήρη αποστράγγιση του συμπυκνώματος στο δοχείο.
2. Αφαιρέστε το δοχείο τραβώντας το ελαφρώς από την προεξοχή προς τον εαυτό σας.
3. Αδειάστε το δοχείο. Ξεπλύντέ το και τοποθετήστε πίσω στη θέση του.
4. Το συμπύκνωμα που έμεινε στο κενό γύρω από το μπολ αφαιρείται με ένα πανί κουζίνας.

VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυχύτρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλλά όχι στεγανά, γι’αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	• Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι’αυτό. • Κλείνετε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφιχτή σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστιχένια φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παραμορφωμένη.
Το μπολ και το θερμαντικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γι’αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	• Το μπολ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφιχτά με το πυθμένα του στο θερμαντικό δίσκο. • Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυχύτρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να λερώνεται ο θερμαντικός δίσκος.
• Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλογής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής. • Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χοντρά, έχουν παραβιαστεί οι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών. • Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λάνθασμένα χρόνο παρασκευής. • Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυχύτρα.	• Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιείτε ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. • Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπολ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει της επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Χύνετε νερό στο μπολ οπωσδήποτε σε συνιστώμενο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το τηγάνισμα: • Έχετε χύσει στο μπολ υπερβολικά πολύ φυτικό λάδι.	• Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτυ τον μυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. • Κατά το τηγάνισμα στη φριτούρα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντίστοιχης συνταγής.
Κατά το τηγάνισμα: • Υπερβολική υγρασία στο μπολ .	Μην κλείνετε το καπάκι της πολυχύτρας κατά το τηγάνισμα εάν δεν γράφει έτσι στη συνταγή. Τα φρεσκοκατεψυγμένα προϊόντα πριν από το τηγάνισμα αποψύξτε τα και αφαιρέστε το νερό.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζωμού κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξέπλυμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά): Κατά τη διαδικασία φουσκώματος η ζύμη κόλλησε στο εσωτερικό καπάκι και έκλεισε το πέρασμα στη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού.	Εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψήθηκε καλά): Έχετε βάλει στο μπολ υπερβολικά πολλή ζύμη.	Εξάγετε το αρτοσκεύασμα από το μπολ, γυρίστε το ανάποδα, ξαναβάλτε το στο μπολ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπολ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνατε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά πολλή ώρα στη λειτουργία αυτοθέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο της πολυχύτρας σας προβλέπεται η εκ των πρωτέρων απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΣΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλού το γάλα εξατμίζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτώνται από τον τόπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο παστεριωμένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με πόσιμο νερό *(για περισσότερες λεπτομέριες βλ. σελ. 141)*.
• Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλα κ.τ.λ.). • Δεν είχαν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεχθεί λάθος τύπος προϊόντος.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή. Τα δημητριακά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ

• Το μπολ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. • Η αντικολλητική επίστρωση του μπολ έχει φθαρθεί.	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπολ είναι πλυμμένο καλά και η αντικολλητική επίστρωη δεν έχει φθορές.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστώμενο στην συνταγή.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι· δεν ανακατεύατε ή δεν γυρίζατε τα μαγειρευόμενα τρόφιμα.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα χύστε στο μπολ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπολ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει ανά τακτά χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπολ.
Κατά το γιάχνισμα: η υγρασία στο μπολ δεν είναι επαρκής.	Προσθέτετε στο μπολ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας χωρίς να υπάρχει ανάγκη γι’αυτό.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπολ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπολ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίζετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπολ με φυτικό λάδι (δεν συσνιστάται να χύνετε λάδι στο μπολ!).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά συχνά ανακατεύατε το φαγητό στο μπολ.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5–7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία και έδωσαν αυτό το περίσσευμα της υρασίας (ζουμερά λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγετε συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοσκευάσματος. Προσπαθήστε να μην επιλέγετε ως συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε κρατήσει υπερβολικά πολύ χρόνο το έτοιμο αρτοσκεύασμα σε κλειστή πολυχύτρα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοσκεύασμα από την πολυχύτρα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυχύτρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμείχθηκαν καλά.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχεί στην επιλεγμένη συνταγή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με προζύμι.	
Δεν κοσκινίσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνατε λάθη στην εισαγωγή υλικών.	
Η συνταγή της επιλογής σας δεν είναι κατάλληλη για το συγκεκριμένο μοντέλο της πολυχύτρας.	

Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυχύτρων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπολ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής. Σ'αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυχύτρα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθέρμανσης.

Ο συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό

№	Υλικό	Βάρος, γρ. (ποσότητα)	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος παρασκευής, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό / βαδινό (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	20/30
2	Φιλέτο μοσχαρίσιο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	25
3	Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	15
4	Κεφτεδάκια μεγάλα και μικρά	180 (6 τμχ.) / 450 (3 τμχ.)	500	10/15
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10
6	Γαρίδες σαλάτας (ξεφλουδισμένες, βραστές και μετά κατεψυγμένες)	500	500	5
7	Πατάτα (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	15
8	Καρότο (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	35
9	Παντζάρι (σε κύβους 1,5 x 1,5 εκ.)	500	500	1 ώρα και 10 λεπτά
10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμενα)	500	500	10
11	Αυγό	3 τμχ.	500	10

Πρέπει να λαμβάνετε υπ'όψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συστάσεις για την χρήση των ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

№	Λειτουργική θερμοκρασιά	Συστάσεις για την χρήση (επίσης βλέπετε το βιβλίο συνταγών)
1	35°C	Φούσκωμα ζύμης, παρασκευή ξυδιού
2	40°C	Παρασκευή γιαουρτιού
3	45°C	Πρζύμι
4	50°C	Ζύμωση
5	55°C	Παρασκευή των φοντάν
6	60°C	Παρασκευή πράσινου τσάϊ και παιδικής τροφής
7	65°C	Μαγείρεμα του κρέατος σε συσκευασία κενού αέρος
8	70°C	Παρασκευή του ποντς
9	75°C	Παστερίωση, παρασκευή του λευκού τσαγιού
10	80°C	Παρασκευή ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλιντβέϊν)
11	85°C	Παρασκευή τυροπήγματος και πιάτων που απαιτούν μεγάλους χρόνους μαγειρέματος
12	90°C	Παρασκευή του κόκκινου τσαγιού
13	95°C	Παρασκευή χυλών με γάλα
14	100°C	Παρασκευή μερίγκας και γλυκών του κουταλιού
15	105°C	Παρασκευή ζελατίνας
16	110°C	Αποστείρωση
17	115°C	Παρασκευή σιροπιού ζάχαρης
18	120°C	Παρασκευή κνήμης χοιρινού
19	125°C	Παρασκευή κρέατος γιαχνί
20	130°C	Παρασκευή πουτίγκας
21	135°C	Τηγάνισμα ετοίμων φαγητών έως ότου γίνουν τραγανά
22	140°C	Κάπνισμα
23	145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινόχαρτο
24	150°C	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινόχαρτο
25	155°C	Τηγάνισμα προϊόντων ζύμης με μαγιά
26	160°C	Τηγάνισμα πουλερικών
27	165°C	Τηγάνισμα μπριζόλας
28	170°C	Τηγάνισμα στη φριτούρα (τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές κ.α.)

Περιληπτικός πίνακας αυτόματων προγραμμάτων (εργοστασιακές ρυθμίσεις)

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθυστερημένη έναρξη, ώρες	Η αναμονή της έναρξης	Αυτοθέρμανση
MULTICOOK	Παρασκευή διαφόρων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής.	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα – 12 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
OATMEAL	Παρασκευή με γάλα	10 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό	+	—	+
STEW	Γιάχνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, γαρνιτούρας και πολυσύστατων φαγητών	1 ώρα	20 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
FRY	Τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών και πολυσύστατων φαγητών	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό	—	—	+
SOUP	Παρασκευή ζωμών, σουπών με γέμιση από τηγανητά λαχανικά, από φρέσκα λαχανικά και κρύων σουπών	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων	15 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	+	+	+

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθυστερημένη έναρξη, ώρες	Η αναμονή της έναρξης	Αυτοθέρμανση
PASTA	Παρασκευή μακαρονάδων από διάφορα είδη σιταριού· βράσιμο λουκάνικων και άλλων ημιέτοιμων προϊόντων	8 λεπτά	2 λεπτά – 20 λεπτά / 1 λεπτό	—	+	+
SLOW COOK	Παρασκευή ψημένου γάλακτος, παστού βοδινού, χοιρινής κνήμης, ζελατίνας	5 ώρες	1 ώρα – 8 ώρες / 10 λεπτά	+	—	+
BOIL	Βράσιμο λαχανικών και όσπριων	40 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
BAKE	Παρασκευή κέϊκ, μπισκότων, ειδών πουτίγκας, πιτών από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφολιάτας	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
GRAIN	Μαγείρεμα διαφόρων σιτηρών και παρασκευή γαρνιτούρων. Βράσιμο των εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά με νερό	35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
PILAF	Παρασκευή διαφόρων ειδών πιλαφιού (με κρέας, ψάρι, πουλερικά και λαχανικά)	1 ώρα	20 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 10 λεπτά	+	—	+
YOGURT/ DOUGH	Παρασκευή διαφόρων ειδών γιαουρτιού	8 ώρες	6 ώρες – 12 ώρες / 10 λεπτά	+	—	—
PIZZA	Παρασκευή πίτσας	25 λεπτά	20 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά	+	—	+
BREAD	Παρασκευή ψωμιού από αλεύρι σικάλης και σίτου (συμπεριλαμβανομένου του σταδίου φουσκώματος της ζύμης)	3 ώρες	1 ώρα – 6 ώρες / 10 λεπτά	+	—	—
DESSERT	Παρασκευή διαφόρων επιδορπίων από φρέσκα φρούτα και μούρα	1 ώρα	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	+	—	+
QUICK COOK	Γρήγορη παρασκευή του ρυζιού, των εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά με νερό	30 λεπτά	—	—	—	+

VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Ειδοποίηση για το σφάλμα στην οθόνη	Πιθανές βλάβες	Διόρθωση της βλάβης
E1 — E3	Συστημικό σφάλμα, είναι πιθανή η βλάβη του πίνακα ελέγχου ή του θερμαντικού στοιχείου.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Κλείστε στεγανά το καπάκι, ξανασυνδέστε την συσκευή με το δίκτυο. Εάν μετά την δεύτερη σύνδεση το πρόβλημα δεν επιλύεται απευθυνθείτε στο θεωρημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Διόρθωση της βλάβης
Δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Το φαγητό μαγειρεύεται υπερβολικά πολλή ώρα.	Διακοπές στην τροφοδοσία από το ηλεκτρικό δίκτυο.	Ελέγξτε την τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Μεταξύ του μπολ και του θερμαντικού στοιχείου βρίσκεται ξένο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το ξένο αντικείμενο.
	Το μπολ είναι τοποθετημένο στην συσκευή στραβά.	Τοποθετήστε το μπολ ίσια, χωρίς στρεβλώσεις.
	Το θερμαντικό στοιχείο είναι λερωμένο.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο.

VIII. ΕΓΓΥΗΣΗ

Για το προϊόν αυτό παρέχεται εγγύηση για διάστημα 2 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησης. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης ο κατασκευαστής υποχρεούται δια μέσου επισκευής, αντικατάστασης εξαρτημάτων ή αντικατάστασης όλου του προϊόντος να διορθώσει οποιαδήποτε κατασκευαστικά ελλατώματα που προκλήθηκαν από την ανεπαρκή ποιότητα των υλικών ή της συναρμολόγησης. Η εγγύηση μπαίνει σε ισχύ μόνον σε περίπτωση εάν η ημερομηνία απόκτησης είναι θεωρημένη με σφραγίδα του καταστήματος και την υπογραφή του πωλητή στην γνήσια κάρτα εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση θεωρείται αποδεκτή μόνον σε περίπτωση εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, δεν έχει υποστεί επισκευές, δεν έχει αποσυναρμολογηθεί και δεν έχει φθαρθεί ως αποτέλεσμα λάνθασμένης διαχείρισης και επίσης αν έχει διατηρηθεί όλο το σετ του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει την φυσιολογική φθορά του προϊόντος και αναλώσιμα υλικά (φίλτρα, λαμπάκια, κεραμικές ή τεφλόν επιστρώσεις, φλάντζες κ.α.).

Η διάρκεια ζωής του προϊόντος και η διάρκεια των υποχρεώσεων από εγγύηση υπολογίζονται από την ημερομηνία της πώλησης ή την ημερομηνία κατασκευής του προϊόντος (στην περίπτωση που δεν μπορεί να καθορισρεί η ημερομηνία της πώλησης).

Την ημερομηνία κατασκευής της συσκευής μπορείτε να βρείτε στο σειριακό αριθμό, που βρίσκεται στην ετικέτα αναγνώρισης στον κορμό του προϊόντος. Ο σειριακός αριθμός αποτελείται από 13 ψηφία. Ο 6ος και ο 7ος χαρακτήρες δηλώνουν το μήνα, ο 8ος – το έτος της κατασκευής της συσκευής.

Καθορισμένη από τον κατασκευαστή διάρκεια ζωής της συσκευής είναι 5 χρόνια από την ημερομηνία απόκτησής της υπό τον όρο, ότι η χρήση του προϊόντος συμμορφώνεται με τις παρούσες οδηγίες χρήσης και εφαρμοστέες τεχνικές προδιαγραφές.

Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίπτετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Μην διαθέτετε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορίμματα.

Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

⚠ *Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.*

- Dane urządzenie elektryczne jest urządzeniem wielofunkcyjnym do gotowania potraw w warunkach bytowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich, pokojach hotelowych, pomieszczeniach gospodarczych sklepów, biur lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiekolwiek inne wykorzystanie urządzenia niezgodne z przeznaczeniem będzie uważane za naruszenie warunków należytej eksploatacji wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować zwarcie lub zapalenie się przewodu zasilającego.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

⚠ *Uwaga! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy*

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.

- Nie przytrzaskuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagrzanych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

Pamiętaj: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.


Zabrania się zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!

- Dane urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi (łącznie z dziećmi), z upośledzoną sprawnością fizyczną lub psychiczną, z zaburzeniami nerwowymi, bądź nie posiadających doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, gdy osoby takie znajdują się pod nadzorem lub podczas przeprowadzanego dla nich instruktażu, odnośnie wykorzystania danego urządzenia, przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem, jego częściami oraz jego opakowaniem fabrycznym. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez kontroli ze strony dorosłych.
- Zabrania się dokonywać prób samodzielnej naprawy urządzenia lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny być dokonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

Charakterystyka techniczna

Model RMC-M90E
Moc........ 860 W
Napięcie zasilania........ 220–240 V, 50 Hz
Pojemność misy........ 5l
Pokrycie misy .... powłoka antyadhezyjna ceramiczna ANATO® (Korea)
Wyświetlacz .... cyfrowy, LED
Grzanie........ 3D

Programy

1. MULTICOOK (UNIWERSALNE GOTOWANIE)
2. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)
3. STEW (DUSZENIE)
4. FRY (SMAŻENIE)
5. SOUP (ZUPA)
6. STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)
7. PASTA (MAKARON)
8. SLOW COOK (POWOLNE GOTOWANIE)
9. BOIL (GOTOWANIE)
10. BAKE (PIECZENIE)
11. GRAIN (KASZA)
12. PILAF (PILAW)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CIASTO)
14. PIZZA
15. BREAD (CHLEB)
16. DESSERT (DESER)
17. QUICK COOK (SZYBKIE GOTOWANIE)

Funkcje

Podtrzymywanie temperatury gotowych potraw (automatyczne podgrzewanie)........ do 24 godzin
Odłączanie funkcji automatycznego podgrzewania potraw........ jest
Odgrzewanie potraw .... do 24 godzin
Opóźniony start .... do 24 godzin

Zestaw

Multicooker........ 1 szt.
Misa RB-C512 .... 1 szt.
Naczynie do gotowania na parze .... 1 szt.
Koszyk z uchwytem do smażenia na głębokim oleju .... 1 szt.
Kubek z miarką .... 1 szt.
Chochla........ 1 szt.
Łyżka płaska .... 1 szt.
Książka „100 przepisów"........ 1 szt.
Uchwyt na łyżkę płaską/chochlę .... 1 szt.
Instrukcja obsługi........ 1 szt.
Książka serwisowa........ 1 szt.
Przewód zasilający........ 1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także w parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach.

Budowa modelu A1

1. Pokrywa
2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
3. Misa
4. Przycisk otwierający pokrywę
5. Panel sterowania z wyświetlaczem
6. Obudowa
7. Uchwyt do przenoszenia
8. Zdejmowany zawór wypuszczania pary
9. Łyżka płaska
10. Chochla
11. Kubek z miarką
12. Naczynie do gotowania na parze
13. Koszyk do smażenia na głębokim oleju
14. Uchwyt na łyżkę płaską/chochlę

Panel sterowania A2

Multicooker REDMOND RMC-M90E wyposażony jest w dotykowy panel sterowania z wielofunkcyjnym kolorowym wyświetlaczem LED.

1. „Reheat/Cancel" („Odgrzewanie / Anuluj") — włączenie/wyłączenie funkcji odgrzewania, przerwanie pracy programu gotowania, anulowanie dokonanych ustawień.
2. „Time Delay" („Opóźniony start") — tryb ustawienia czasu dla funkcji opóźnionego startu.
3. „Temperature" („Temperatura") — ustawienie temperatury dla programu „MULTICOOK".
4. „Hour" („Godziny") — ustawienie godziny w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu
5. „Min" („Minuty") — ustawienie minut w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
6. „Quick cook" („Szybkie gotowanie") — włączenie programu „QUICK COOK".
7. „Menu/Keep Warm" („Menu/Automatyczne podgrzewanie") — wybór automatycznego programu gotowania; odłączanie funkcji automatycznego podgrzewania.
8. „Start" — włączenie wybranego trybu gotowania.
9. Wyświetlacz.

Wyświetlacz A3

1. Wskaźnik zakończenia programu automatycznego „QUICK COOK".
2. Wskaźnik działania programu gotowania/odgrzewania.
3. Wskaźnik etapów gotowania.
4. Wskaźnik ustawionej temperatury dla programu „MULTICOOK".
5. Wskaźnik działania funkcji „Time Delay".
6. Wskaźnik trybu pracy timera.
7. Timer.
8. Wskaźnik wybranego automatycznego programu gotowania.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyścić urządzenie.

Uwaga! Nie należy używać urządzenia, jeśli zostały w nim stwierdzone jakiekolwiek uszkodzenia.

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy wielofunkcyjnego multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wad. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Ustawienie czasu gotowania

W wielofunkcyjnym multicookerze REDMOND RMC-M90E można samemu ustawiać czas gotowania dla każdego programu (oprócz programu „QUICK COOK"). Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawienia czasu zależą od wyboru programu gotowania. Aby zmienić czas gotowania:

1. Po wybraniu programu gotowania ustaw czas pracy urządzenia, naciskając przycisk „Hour". Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
2. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min". Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour" i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskazań czasu. Następnie ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min".
4. Po ustawianiu czasu gotowania (wyświetlacz nadal miga) przejdź do kolejnego etapu, zgodnie ze schematem wybranego programu gotowania. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel", a następnie ustaw program gotowania od nowa.

Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych.

Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od minimalnych wskazań. Dzięki temu można przedłużyć pracę programu o kilka chwil, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.

W niektórych programach automatycznych odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie wybranej temperatury. Na przykład, jeśli nalejesz do urządzenia zimną wodę i ustawisz dla programu „STEAM" czas gotowania 5 minut, to włączenie programu i odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.

W programie „PASTA" odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i ponownym naciśnięciu przycisku „Start".

Funkcja „Time Delay" („Opóźniony start")

Funkcja pozwala ustawić czas, po jakim potrawa powinna być gotowa (doliczając czas pracy programu gotowania). Czas ten można ustawić w przedziale od od 10 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Należy zwrócić uwagę, że wybrany odcinek czasu powinien być dłuższy niż ustawiony czas gotowania potrawy, w przeciwnym razie program zacznie działać od razu po naciśnięciu przycisku „Start".

Czas opóźnionego startu można ustawić po wybraniu programu automatycznego, ustawieniu temperatury oraz czasu gotowania:

1. Naciskając przycisk „Time Delay" włącz tryb ustawienia czasu opóźnionego startu. Na wyświetlaczu pokaże się napis „Time Delay", a timer zacznie migać.
2. Przez naciśnięcie przycisku „Hour" zmień czas pracy urządzenia. Ustawiony format czasu — 24 godziny. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min". Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
4. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour" i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskazań czasu. Następnie ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min".
5. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel", a następnie ustaw program gotowania od nowa.
6. Po ustawianiu czasu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start". Zapali się lampka kontrolna funkcji „Time Delay", rozpocznie się działanie programu oraz odliczanie czasu.

7. Po upływie ustawionego czasu potrawa będzie gotowa. Po zakończeniu programu automatycznie włączy się funkcja podtrzymywania temperatury gotowej potrawy (podgrzewanie automatyczne) oraz zapali się lampka kontrolna „Reheat/Cancel".
8. Aby wyłączyć podgrzewanie automatyczne, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel". Lampka kontrolna zgaśnie.

Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów gotowania, za wyjątkiem programów „FRY", „PASTA" i „QUICK COOK".

Nie zaleca się korzystania z funkcji „Time Delay", jeśli w skład potrawy wchodzą produkty mleczne lub inne szybko psujące się produkty (jajka, świeże mleko, mięso, ser, itp.).

Ustawiając czas dla funkcji „Time Delay" należy pamiętać, że w programie „STEAM" odliczanie czasu rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie odpowiedniej temperatury (po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia).

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw „Keep Warm" (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja ta włącza się automatycznie zaraz po zakończeniu działania programu gotowania i może ona podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70-75°C w ciągu 24 godzin. O działaniu funkcji podgrzewania automatycznego informuje świecąca się lampka kontrolna „Reheat/Cancel", na wyświetlaczu następuje odliczanie czasu pracy w danym trybie. W razie konieczności funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel".

Odłączanie funkcji podgrzewania automatycznego

Włączenie się podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu gotowania nie jest zawsze pożądane. Dlatego też w wielofunkcyjnym multicookerze REDMOND RMC-M90E przewidziano możliwość odłączenia danej funkcji przy uruchamianiu lub w trakcie działania podstawowego programu gotowania. W tym celu przy uruchamianiu lub w trakcie działania programu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm", dopóki lampka kontrolna „Reheat/Cancel" nie zgaśnie. Aby ponownie włączyć funkcję automatycznego podgrzewania dań, naciśnij przycisk „Menu/Keep Warm" jeszcze raz (lampka kontrolna „Reheat/Cancel" zapali się).

Funkcja odgrzewania dań

Wielofunkcyjnego multicookera REDMOND RMC-M90E można używać do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przełóż danie do misy, następnie wstaw misę w obudowę urządzenia.
- Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.
- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel" aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Zapali się odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna na przycisku „Reheat/Cancel". Timer zacznie odliczać czas odgrzewania.

Urządzenie podgrzeje danie do temp. 70-75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę w ciągu 24 godzin. W razie konieczności funkcję odgrzewania można zatrzymać, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel", dopóki nie zgaśnie odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel".



Pomimo tego, że wielofunkcyjny multicooker może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmianie może ulec smak dania.

Ogólne zasady używania programów automatycznych

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Umieść składniki w misie urządzenia wielofunkcyjnego, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie misy. Upewnij się, że misa wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multicookera aż do jej zatrzaśnięcia. Podłącz urządzenie do prądu.
4. Naciskając przycisk „Menu/Keep Warm" wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).
5. Jeśli sugerowany czas gotowania Państwu nie odpowiada, możesz go zmienić, naciskając przycisk „Hour" oraz „Min".
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Time Delay" jest niedostępna dla programów „FRY", „PASTA" oraz „QUICK COOK".
7. Aby uruchomić program gotowania, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start", aż nie zapalą się lampki kontrolne przycisków „Start" i „Reheat/Cancel". Rozpocznie się działanie wybranego programu i odliczanie czasu przygotowania potrawy. W programie „STEAM" odliczanie czasu do końca gotowania rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programie „PASTA" — po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownym naciśnięciu przycisku „Start".
8. W razie potrzeby można wcześniej odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego dań, naciskając i przytrzymując przycisk „Menu/Keep Warm", dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel". Ponowne naciśnięcie przycisku „Menu/Keep Warm" włączy daną funkcję. Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów „YOGURT/DOUGH" i „BREAD".
9. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel") lub do trybu oczekiwania (miga lampka kontrolna przycisku „Start").
10. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel".



Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce „100 przepisów", dołączonej do multicookera REDMOND RMC-M90E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.



Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu „MULTICOOK" z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.

Program „MULTICOOK"

Program ten przeznaczony jest do przygotowania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTICOOK" multicooker REDMOND RMC-M90E zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować danie praktycznie według każdego przepisu przeczytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionego w Internecie.

Dla Państwa wygody przy gotowaniu potraw w temperaturze do 80°C funkcja podgrzewania automatycznego jest wyłączona. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm" po uruchomieniu programu gotowania, zanim zaświeci się lampka kontrolna „Reheat/Cancel".

- Sugerowany czas gotowania dla programu „MULTICOOK" wynosi 15 minut, a sugerowana temperatura gotowania wynosi 100°C.
- Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „Temperature") wynosi 35°C — 170°C z dokładnością do 5°C.
- Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania wynosi 5 minut — 12 godzin z dokładnością do 1 minuty dla odcinka czasu do 1 godziny lub z dokładnością do 5 minut dla odcinka czasu wynoszącego ponad 1 godzinę.



Za pomocą programu „MULTICOOK" można przygotować wiele różnych potraw. Skorzystaj z książki „100 przepisów" przygotowanych przez naszych profesjonalnych kucharzy lub ze specjalnej tabeli temperatur zalecanych przy gotowaniu różnych potraw i produktów.

Program „OATMEAL"

Zalecany jest do przygotowywania kaszy na mleku. Czas gotowania dla tego programu wynosi 10 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

Program „OATMEAL" przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie płukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pełnego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kasz, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „OATMEAL" oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK". Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników oraz czas przygotowywania należy ustalić w oparciu o przepis.

Program „STEW"

Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu i owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „FRY"

Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu oraz owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

Funkcja „Time Delay" w danym programie jest niedostępna.



Aby składniki nie przypalały się, przestrzegaj zaleceń umieszczonych w książce kucharskiej, a także od czasu do czasu przemieszaj zawartość misy. Możliwe jest przygotowywanie potraw przy otwartej pokrywie multicookera.

Program „SOUP"

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „STEAM"
Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw dietetycznych i wegetariańskich oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi on w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600-1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
3. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3-10 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych".

Odliczanie czasu pracy programu rozpocznie się po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.

Jeśli nie korzystasz z automatycznych ustawień czasu dla danego programu, pomocna będzie tablica zalecanego czasu gotowania różnych produktów na parze.

Program „PASTA"
Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, parówek, gotowania jajek, itd. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 2 do 20 minut z dokładnością do 1 minuty. Program przewiduje doprowadzenie wody do stanu wrzenia, wrzucenia do niej składników oraz ich gotowanie. Specjalny sygnał dźwiękowy informuje o zagotowaniu wody oraz o potrzebie dodania składników. Odliczanie czasu pracy programu rozpoczyna się po powtórnym naciśnięciu przycisku „Start".

Funkcja „Time Delay" w danym programie jest niedostępna.

Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu, itp.) powstaje piana. Aby zawartość misy nie wykipiała, można otworzyć pokrywę kilka sekund po wrzuceniu produktów do wrzątku.

Program „SLOW COOK"
Program przeznaczony jest między innymi do gotowania prażonego mleka oraz do duszenia mięs. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 5 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 1 do 8 godzin z dokładnością do 10 minut.

Program „BOIL"
Program przeznaczony jest do gotowania warzyw i roślin strączkowych. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „BAKE"
Program przeznaczony jest do pieczenia ciast biszkoptowych, zapiekanek, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Aby sprawdzić czy biszkopt jest gotowy, wystarczy wetknąć w niego drewniany patyczek (wykałaczkę). Jeśli po wyjęciu patyczka nie zostały na nim kawałeczki ciasta – biszkopt jest gotowy.

Przy pieczeniu chleba zaleca się odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego potraw na wszystkich etapach pracy programu.

Program „GRAIN"
Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju kasz oraz dodatków do dań. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „PILAF"
Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju pilawu. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 10 minut.

Program „YOGURT/DOUGH"
Przy pomocy tego programu można przygotować pyszne i zdrowe jogurty u Państwa w domu. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu pracy programu w przedziale od 6 do 12 godzin z dokładnością do 10 minut.

Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna.

Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.

Do przygotowania jogurtu możesz wykorzystać komplet specjalnych słoiczków do jogurtu REDMOND RAM-G1 (należy je zakupić oddzielnie).

Program „PIZZA"
Program przeznaczony jest do przygotowania pizzy. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 1 godziny z dokładnością do 5 minut.

Program „BREAD"
Program przeznaczony jest do pieczenia różnego rodzaju chleba z mąki pszennej oraz z dodatkiem mąki żytniej. Program obejmuje pełen cykl przygotowania chleba od odpoczywania ciasta do pieczenia. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 1 do 6 godzin z dokładnością do 10 minut.

Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna.

Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.

Należy pamiętać także, że podczas pierwszej godziny pracy programu odbywa się odpoczywanie ciasta, a następnie pieczenie chleba.

- Przed użyciem mąki, należy ją przesiać ją, aby ją dobrze napowietrzyć i pozbyć się zanieczyszczeń.
- Nie zaleca się używania funkcji „Time Delay", gdyż może to wpłynąć na jakość gotowego produktu.
- Nie otwieraj pokrywy urządzenia do całkowitego zakończenia procesu pieczenia! Od tego zależy jakość upieczonego chleba.
- Aby skrócić czas oraz ułatwić proces pieczenia, zalecamy korzystać z gotowych mieszanek do pieczenia chleba.

Program „DESSERT"
Program przeznaczony jest do przygotowywania różnego rodzaju deserów z owocami. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „QUICK COOK"
Program służy do szybkiego gotowania ryżu oraz różnego rodzaju kasz.

Dla danego programu ustawienie czasu gotowania oraz funkcja „Time Delay" są niedostępne.

III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Odpoczywanie ciasta
- Przygotowanie founde
- Smażenie na głębokim oleju
- Robienie twarogu, sera
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Dodatkowe akcesoria do multicookera można kupić oddzielnie. Pytania dotyczące asortymentu, możliwości nabycia oraz dopasowania akcesoriów do Państwa urządzenia należy kierować do oficjalnego dealera w Państwa kraju.

RAM-CL1 — szczypce do misy
Przeznaczone są do wygodnego wyjmowania misy z urządzenia wielofunkcyjnego. Można ich używać również w multicookerach innych firm.

RHP-M01 — szynkowar
Przeznaczony jest do wyrobu szynki, rolady oraz innych wyrobów z mięsa, drobiu lub ryb z dodatkiem różnych przypraw i nadzień. Możesz używać szynkowaru w multicookerze, piekarniku, kombiwarze lub po prostu w zwykłym garnku o odpowiednich rozmiarach.

RAM-FB1 — koszyk do smażenia na głębokim oleju
Przeznaczony jest do przygotowywania produktów w rozgrzanym lub wrzącym tłuszczu (na głębokim oleju). Pasuje do wszystkich mis o pojemności ponad 3 litry. Wyprodukowany jest ze stali nierdzewnej, posiada zdejmowany uchwyt i haczyk do umieszczania na misie w celu ułatwienia wylewania zużytego tłuszczu. Koszyka można używać w urządzeniach wielofunkcyjnych innych firm. Można myć w zmywarce do naczyń.

RAM-G1 — komplet słoiczków do jogurtu z datownikiem (4 szt.)
Przeznaczony do przygotowywania jogurtów. Słoiki posiadają datownik, pozwalający ustawić termin przydatności do spożycia. Można ich używać w multicookerach innych firm.

RB-C502 — misa z ceramiczną powłoką wyprodukowaną przez Anato® (Korea)
Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją zwiększona odporność na uszkodzenia mechaniczne, powłoka wewnętrzna misy zapobiega przywieraniu oraz posiada wspaniałe właściwości przewodzenia ciepła, dzięki czemu jedzenie smaży się i dusi równomiernie w ciągu całego procesu gotowania. Misa ta była specjalnie opracowana w celu zwiększenia jakości procesu smażenia, pieczenia i gotowania kaszy na mleku. Można jej używać oddzielnie jako pojemnik do przechowywania produktów i przygotowywania dań w piekarniku. Można myć w zmywarce do naczyń.

RB-S500 — misa ze stali
Pojemność: 5 litrów. Cechuje ją duża odporność na uszkodzenia mechaniczne. Polecana jest do gotowania różnego rodzaju zup, kompotów, dżemów i konfitur. Można w niej używać blendera, miksera i innych przyborów kuchennych w celu przygotowania puree z warzyw, owoców lub zup-przecierów. Nie zaleca się używania misy do smażenia. Można myć w zmywarce do naczyń.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

Przed czyszczeniem urządzenie upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i że całkowicie wystygło. Używaj miękkiej ściereczki i nierysujących środków do czyszczenia naczyń. Zaleca się czyścić urządzenie od razu po jego użyciu.

STOP *Do czyszczenia zabrania się używać rysujących środków do czyszczenia, ostrych zmywaków oraz agresywnych substancji chemicznych. Zabrania się zanurzanie obudowy urządzenia w wodzie lub płukanie jej pod strumieniem bieżącej wody.*

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po gotowaniu zaleca się gotowanie połówki cytryny przez 15 min. w programie „STEAM".

Misę, wewnętrzną aluminiową pokrywę oraz zawór pary należy czyścić każdorazowo po użyciu urządzenia. Misę można myć w zmywarce. Po umyciu misy przetrzyj suchą ściereczką jej wewnętrzną powierzchnię.

W celu oczyszczenia wewnętrznej aluminiowej pokrywy:

1. Otwórz pokrywę urządzenia.
2. Po wewnętrznej stronie pokrywy jednocześnie naciśnij do środka dwa plastikowe uchwyty mocujące.
3. Nie używając siły pociągnij do siebie i w dół wewnętrzną pokrywę aluminiową tak, aby odłączyła się ona od podstawowej pokrywy.
4. Przetrzyj powierzchnię obu pokryw wilgotną szmatką lub chusteczką. W razie potrzeby umyj zdjętą pokrywę pod strumieniem bieżącej wody, używając środka do mycia naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce.
5. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw aluminiową pokrywę w górne rowki, połącz ją z podstawową pokrywą urządzenia i lekko naciśnij uchwyty mocujące do momentu ich zatrzaśnięcia. Wewnętrzna aluminiowa pokrywa powinna trwale przylegać do zewnętrznej pokrywy urządzenia.

Zawór pary umieszczony jest w specjalnym gnieździe na wierzchniej pokrywie urządzenia i składa się z dwóch części: zewnętrznego dysku i podstawy.

1. Lekko pociągnij dysk zewnętrzny za występ do góry i na siebie, tak jak to jest pokazane na rysunku **A4**.
2. Na wewnętrznej stronie dysku przekręć podstawę zaworu odwrotnie do ruchu wskazówek zegara (w kierunku ***<open>***) do oporu i zdejmij są.
3. Delikatnie zdejmij gumkę zaworu pary, stosując wyżej wymienione zasady.

STOP *Uwaga! Aby zapobiec deformacji gumki zaworu, zabrania się jej skręcania lub rozciągania.*

4. Upewnij się, że urządzenie zostało złożone poprawnie: wstaw gumkę na miejsce, połącz rowki podstawowej części zaworu z odpowiednimi rowkami na wewnętrznej stronie dysku zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w kierunku ***<close>***). Włóż zawór pary do gniazda na pokrywie urządzenia (dysk zewnętrzny należy umieścić wypukłą częścią do tyłu urządzenia).

Kondensat, który tworzy się podczas gotowania potraw, w danym modelu zbiera się w specjalnej szczelinie na korpusie urządzenia wokół misy i spływa do pojemnika umieszczonego z tyłu urządzenia.

1. Otwórz pokrywę, wyjmij misę. W razie potrzeby lekko podnieś przednią część multicookera tak, aby kondensat mógł całkowicie spłynąć do pojemnika.
2. Zdejmij pojemnik, chwytając za występ i delikatnie pociągając pojemnik do siebie.
3. Wylej kondensat. Przemyj pojemnik i wstaw go na miejsce.
4. Kondensat, który został w szczelinie wokół misy usuń przy pomocy ściereczki.

VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerze, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu		Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.		• Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. • Zamykaj pokrywę do jej zatrzaśnięcia. Upewnij się, że nic nie przeszkadza szczelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i guma uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.		• Misa powinna być wstawiona w obudowę urządzenia równo, dobrze przylegając dnem do elementu grzewczego. • Upewnij się, że wewnątrz obudowy urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
• Nieprawidłowy dobór składników dania. Dane składniki nie pasują do przygotowania potrawy wybranym sposobem lub wybrany został nieprawidłowy program gotowania. • Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. • Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. • Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym urządzeniu wielofunkcyjnym.		• Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. • Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w misie było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.		Nalewaj do misy wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie:	Do misy nalano zbyt dużo oleju.	• W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. • W przypadku smażenia we frytkownicy należy przestrzegać zaleceń ukazanych w przepisie.
	Nadmiar płynu w misie.	Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Gotowanie: kipi zawartość misy przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.		Niektóre produkty wymagają przygotowania przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia, itp. Postępuj według wybranego przez Państwa przepisu.
Pieczenie (ciasto się nie dopiekło):	Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zakryło zawór, przez który uchodzi para.	Wkładaj do misy mniejszą ilość ciasta.
	Do misy włożono zbyt dużą ilość ciasta.	Wyjmij ciasto z misy, przewróć je i włóż z powrotem do misy, po czym kontynuuj proces pieczenia. Następnym razem włóż do misy mniejszą ilość ciasta.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawiania (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie podgrzewania automatycznego.	Nie zaleca się zbyt długiego działania funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli w Państwa modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.

PODCZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KIPI

Podczas gotowania kaszy na mleku wykipiało mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków, w jakich zostało wyprodukowane. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą.
• Składniki przed gotowaniem nie były przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. niedokładnie przemyte, itp.). • Zastosowano nieodpowiednie proporcje lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu.	• Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. • Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.

DANIE PRZYPALA SIĘ

• Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. • Uszkodzona jest nieprzywierająca powłoka misy.	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka misy nie jest uszkodzona.
Ilość składników w misy jest mniejsza niż zalecania w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Smażenie: nie nalano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	• W przypadku zwykłego smażenia nalej olej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. • Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
Duszenie: zbyt mało płynu w misie.	Nalewaj do misy więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało płynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.
Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy olejem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj do zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALCEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar płynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone owoce, śmietana, itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo płynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia wielofunkcyjnego od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją podgrzewania automatycznego.

WYPIEK NIE WYRÓSŁ

Jajka z cukrem były źle ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle wyrobione.	
Popełniono błędy przy dodawaniu składników.	
Wybrany przepis nie nadaje się do przyrządzania w danym modelu multicookera.	

W multicookerze REDMOND w programie „STEW" i „SOUP" w przypadku zbyt małej ilości płynu w misy włącza się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takiej sytuacji program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi do trybu automatycznego podgrzewania.

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

№	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
1	Filet z wieprzowiny / wołowiny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet z baraniny (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filet z kurczaka (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Pulpety / kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krewetki do sałatek (oczyszczone, gotowane-zamrożone)	500	500	5
7	Ziemniaki (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Marchew (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Burak (kawałki 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 godz. 10 min.
10	Warzywa (mrożone)	500	500	10
11	Jajko	3 szt.	500	10

Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakość produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu „MULTICOOK"

№	Temperatura	Zalecenia dotyczące korzystania z programu (zobacz także książkę z przepisami)
1	35°C	Odpoczywanie ciasta, przygotowanie octu
2	40°C	Przygotowanie jogurtu
3	45°C	Zakwas
4	50°C	Fermentacja
5	55°C	Przygotowanie pomadek
6	60°C	Przygotowanie zielonej herbaty, jedzenia dla dzieci
7	65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
8	70°C	Przygotowanie ponczu
9	75°C	Pasteryzacja, przygotowanie białej herbaty
10	80°C	Przygotowanie grzanego wina
11	85°C	Zrobienie twarogu lub potraw wymagających długiego czasu przygotowania
12	90°C	Przygotowanie czerwonej herbaty
13	95°C	Przygotowanie kaszy na mleku
14	100°C	Przygotowanie bezy, konfitur
15	105°C	Przygotowanie mięsa lub ryby w galarecie
16	110°C	Sterylizacja
17	115°C	Przygotowanie syropu cukrowego
18	120°C	Przygotowanie golonki
19	125°C	Przygotowanie mięsa duszonego
20	130°C	Przygotowanie zapiekanki
21	135°C	Obsmażanie gotowych dań w celu nadania im chrupiącej skórki
22	140°C	Wędzenie
23	145°C	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
24	150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej
25	155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
26	160°C	Smażenie drobiu
27	165°C	Smażenie steków
28	170°C	Smażenie na głębokim oleju (frytki, nuggetsy z kurczaka, itp.)

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia użytkowania	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
MULTICOOK	Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	15 min.	5 min. – 1 godz. / 1 min. 1 godz. – 12 godz. / 5 min.	+	–	+
OATMEAL	Gotowanie kaszy na mleku	10 min.	5 min. – 1 godz. 30 min. / 1 min.	+	–	+
STEW	Duszenie mięsa, ryb, warzyw, dodatków i dań wieloskładnikowych	1 godz.	20 min. – 12 godz. / 5 min.	+	–	+
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw i dań wieloskładnikowych	15 min.	5 min. – 1 godz. 30 min. / 1 min.	–	–	+
SOUP	Gotowanie rosołu, zup jarzynowych i chłodników	1 godz.	20 min. – 8 godz. / 5 min.	+	–	+
STEAM	Gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw i innych produktów	15 min.	5 min. – 2 godz. / 5 min.	+	+	+
PASTA	Gotowanie makaronów z różnych rodzajów zbóż; gotowanie parówek i innych półproduktów	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	–	+	+

Program	Zalecenia użytkowania	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Oczekiwanie na przejście do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
SLOW COOK	Przygotowanie prażonego mleka, mięsa duszonego, mięsa lub ryby w galarecie	5 godz.	1 godz. – 8 godz. / 10 min.	+	–	+
BOIL	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych	40 min.	5 min. – 2 godz. / 5 min.	+	–	+
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekanek, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego	1 godz.	20 min. – 8 godz. / 5 min.	+	–	+
GRAIN	Gotowanie kasz i dodatków do dań. Gotowanie kaszy na wodzie	35 min.	5 min. – 4 godz. / 5 min.	+	–	+
PILAF	Gotowanie różnego rodzaju pilawu (z mięsem, z rybą, z drobiem, z warzywami)	1 godz.	20 min. – 1 godz. 30 min. / 10 min.	+	–	+
YOGURT / DOUGH	Przyrządzanie różnego rodzaju jogurtów	8 godz.	6 godz. – 12 godz. / 10 min.	+	–	–
PIZZA	Przyrządzanie pizzy	25 min.	20 min. – 1 godz. / 5 min.	+	–	+
BREAD	Pieczenie chleba z mąki żytniej i pszennej (łącznie z etapem odprężenia ciasta)	3 godz.	1 godz. – 6 godz. / 10 min.	+	–	–
DESSERT	Przyrządzanie różnych deserów ze świeżych owoców	1 godz.	5 min. – 4 godz. / 5 min.	+	–	+
QUICK COOK	Szybkie gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie	30 min.	–	–	–	+

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Komunikat na wyświetlaczu o błędzie	Możliwa przyczyna problemu	Rozwiązanie problemu
E1 — E3	Błąd systemowy, możliwe uszkodzenie układu sterowania lub elementu grzewczego.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Dokładnie zamknij pokrywę i włącz urządzenie do prądu. Jeśli po ponownym włączeniu urządzenia problem nie znika, zgłoś się do autoryzowanego centrum serwisowego.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Nie włącza się.	Brak prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdź napięcie w sieci.
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot.
	Misa w obudowie urządzenia stoi nierówno.	Postaw misę równo, bez przechyleń.
	Zabrudzony element grzewczy.	Odłącz urządzenie od prądu, pozwól mu ostygnąć. Wyczyść element grzewczy.

VIII. WARUNKI GWARANCJI

Dany produkt objęty jest 2 lata gwarancją liczoną od daty zakupu. W ciągu całego okresu gwarancyjnego producent zobowiązuje się do usunięcia wad fabrycznych (spowodowanych nieodpowiednią jakością materiałów lub błędem w produkcji urządzenia) poprzez naprawę, wymianę części lub całego urządzenia. Gwarancja nabiera mocy tylko wówczas, jeśli data zakupu potwierdzona jest pieczątką sklepu i podpisem sprzedawcy na karcie gwarancyjnej. Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia, które były używane zgodnie z instrukcją obsługi, nie były naprawiane, nie były rozkładane na części oraz nie były uszkodzone wskutek nieprawidłowego użytkowania, a także urządzenia które posiadają komplet akcesoriów. Gwarancja nie obejmuje zwykłego zużycia eksploatacyjnego urządzenia oraz takich elementów jak filtry, żarówki, pokrycia ceramiczne i teflonowe, uszczelki, itp.

Okres eksploatacji wyrobu i czas trwania zobowiązań gwarancyjnych liczony jest od dnia sprzedaży lub od daty produkcji wyrobu (w przypadku, gdy określenie daty sprzedaży jest niemożliwe).

Datę produkcji przyrządu można znaleźć w numerze seryjnym, położonym na naklejce identyfikacyjnej na obudowie wyrobu. Numer seryjny składa się z 13 znaków. 6-y i 7-y znaki oznaczają miesiąc, 8-y – rok produkcji urządzenia.

Ustalony przez producenta okres użytkowania urządzenia wynosi 5 lat od dnia jego kupna pod warunkiem, że urządzenie użytkowane jest zgodnie z niniejszą instrukcją i obowiązującymi normami technicznymi.

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcję użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Prieš pirmą kartą naudojant šį įrenginį, įdėmiai perskaitykite jo naudojimosi instrukciją bei išsaugokite ją ateičiai. Teisingai naudojant įrenginį, galima prailginti jo tarnavimo laiką.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

⚠ *Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.*

- Šis elektros prietaisas – tai daugiafunkcis įrenginys, skirtas maistui ruošti namų sąlygomis, kuris gali būti naudojamas butuose, sodybose, viešbučių numeriuose, parduotuvių, biurų poilsio kambariuose ir kitose, panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais, bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungiant prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgintuvą, nes parametrų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, apsauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilgintuvą įsitikinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

⚠ *DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.*

- Pasinaudojus, valant ar perkeliant prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

⚠ *Atminkite: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo laidą, gali kilti garantijos sąlygas*

neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant — neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.
- Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas iš elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

⚠ *DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!*

- Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant vaikus), turintys fizinių, emocinių, psichinių sutrikimų arba nepakankamai patirties ir žinių, išskyrus tuos atvejus, kai jie tai daro prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų arba yra apmokyti naudotis šiuo prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti prietaisu, jo dalimis ar gamykline pakuote. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

Techninės charakteristikos

Modelis RMC-M90E
Galingumas .... 860 W
Įtampa .... 220–240 V, 50 Hz
Dubens talpa .... 5 l
Dubens danga .... neprisvylanti keraminė „ANATO“® danga (Korėja)
Ekranas .... spalvotas, šviesos diodų

Programos

1. „MULTICOOK“ (MULTIVIRĖJAS)
2. „OATMEAL“ (PIENIŠKA KOŠĖ)
3. „STEW“ (TROŠKINIMAS)
4. „FRY“ (KEPIMAS)
5. „SOUP“ (SRIUBA)
6. „STEAM“ (GARINIMAS)
7. „PASTA“ (MAKARONAI)
8. „SLOW COOK“ (LĖTAS VIRIMAS)
9. „BOIL“ (VIRIMAS)
10. „BAKE“ (KEPINIAI)
11. „GRAIN“ (KRUOPOS)
12. „PILAF“ (PLOVAS)
13. „YOGURT/DOUGH“ (JOGURTAS / TEŠLA)
14. „PIZZA“ (PICA)
15. „BREAD“ (DUONA)
16. „DESSERT“ (DESERTAI)
17. „QUICK COOK“ (GREITAS VIRIMAS)

Funkcijos

Temperatūros palaikymas
Gatavų patiekalų automatinis pašildymas .... yra, iki 24 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas .... yra
Patiekalų šildymas .... yra, iki 24 valandų
Atidėtas paleidimas .... yra, iki 24 valandų

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas .... 1 vnt.
Dubuo RB-C512 .... 1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose .... 1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje .... 1 vnt.
Dozatorius .... 1 vnt.
Samtis .... 1 vnt.
Plokščias šaukštas .... 1 vnt.
Knyga „100 receptų“ .... 1 vnt.
Samčio / šaukšto laikiklis .... 1 vnt.
Vartotojo vadovas .... 1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė .... 1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis .... 1 vnt.

Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas.

Daugiafunkcio puodo RMC-M90E įrengimas A1

1. Prietaiso dangtis
2. Nuimamas išorinis dangtis
3. Dubuo
4. Dangčio pakėlimo mygtukas
5. Valdymo pultas su ekranu
6. Korpusas
7. Rankena nešti
8. Nuimamas garo vožtuvas
9. Plokščias šaukštas
10. Šaukštas sriubai
11. Dozatorius
12. Talpa, skirta maistui gaminti garuose
13. Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje
14. Samčio / šaukšto laikiklis

Valdymo pultas A2

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90E turi jutiklinį valdymo pultą su daugiafunkciu, spalvotu šviesos diodų ekranu.

1. „Reheat/Cancel" („Pašildyti/Atšaukti") — pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
2. „Time delay" („Laiko atidėjimas") — atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas.
3. „Temperature" („Temperatūra") — „MULTICOOK" programos temperatūros vertės nustatymas.
4. „Hour" („Valandos") — valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
5. „Min" („Minutės") — minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimuose.
6. „Quick cook" („Greitas virimas") — „QUICK COOK" programos paleidimas.
7. „Menu" / „Keep Warm" („Meniu" / „Automatinis pašildymas") — automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas.
8. „Start" („Paleidimas") — pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.
9. Ekranas.

Ekrano išdėstymas A3

1. Automatinės programos „QUICK COOK" vykdymo indikatorius.
2. Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius.
3. Gaminimo etapų indikatorius.
4. Pasirinktos „MULTICOOK" programos temperatūros indikatorius.
5. „Time delay" funkcijos veikimo indikatorius.
6. Laikmačio rodmenų režimo indikatorius.
7. Laikmatis.
8. Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius.

I. PRIEŠ EKSPLOATACIJĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.

Palikite savo vietose ant gaminio korpuso esančius įspėjamuosius ir informacinius lipdukus bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusausinkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti.



DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Prieš jungiant pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant tvirto, lygaus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugianfunkciame puode REDMOND RMC-M90E galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus „QUICK COOK"). Galimas pasirenkamo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

1. pasirinkę gaminimo programą, spauskite „Hour" mygtuką ir nustatykite norimą valandų reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
2. Spausdami „Min" mygtuką, nustatykite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos maisto gaminimo laiką, spauskite „Hour" mygtuką, iki valandų reikšmė pasieks nulį. Tuomet, spausdami „Min" mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
4. Nustačius reikiamą maisto gaminimo laiką, (ekranas mirksės), atitinkamai pasirinktos gaminimo programos algoritmui, galite pereiti prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Reheat/Cancel" mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.



Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką ir atsižvelgiant į gamyklines lentelės nuostatas, turėkite omenyje iš anksto numatytą pasirinktos gaminimo programos galimą nuostatų diapazoną ir intervalą.

Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatomo laiko diapazonas prasideda nuo minimalių verčių. Todėl programos veikimą galima trumpam pratęsti, jei nustatytu laiku patiekalas dar nebuvo gatavas.

Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradedama tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „STEAM" bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniui užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui.

Programoje „PASTA" nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pakartotinai paspaudus „Start" mygtuką.

„Time delay" funkcija

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas — nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus „Start" mygtuką.

Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išsirinkę automatinę programą, temperatūrą ir gaminimo trukmę:

1. Paspaudę „Time delay" mygtuką, įjungsite atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą. Ekrane atsiras užrašas „Time delay" ir pradės mirksėti laikmatis.
2. Spaudžiant „Hour" mygtuką, intervalais keisis laikrodžio reikšmė. Nustatytas laiko formatas — 24 valandos. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Spausdami „Min" mygtuką, intervalais keiskite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
4. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos trukmės maisto gaminimo laiką, spauskite „Hour" mygtuką, iki valandų reikšmė pasieks nulį. Tuomet, spausdami „Min" mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
5. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Reheat/Cancel" mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
6. Nustačius laiką, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Start" mygtuką. Įsižiebs veikimo funkcijos „Time delay" indikatorius, bus pradėtas programos vykdymas ir atgalinė laiko atskaita.
7. Patiekalas bus pagamintas per nustatytą laiką. Programai pasibaigus, automatiškai įsijungs gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinio pašildymo) ir įsižiebs „Reheat/Cancel" mygtuko indikatorius.
8. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „Reheat"/ „Cancel" mygtuką. Mygtuko indikatorius užges.



Atidėto paleidimo funkcija taikoma visoms esamoms automatinėms gaminimo programoms, išskyrus „FRY", „PASTA" ir „QUICK COOK" programas.

Nerekomenduojama naudoti „Start delay" funkciją, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Nustatant „Start delay" funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje „STEAM" laiko atskaita prasideda tik daugiafunkciam puodui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniui).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija „Keep warm" (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70–75 °C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Reheat/Cancel" mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinį pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel" mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visuomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M90E numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinę gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jai jau veikiant, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Menu" mygtuką, kol neužges „Reheat/Cancel" mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą paspauskite „Menu" mygtuką (įsižiebs „Reheat/Cancel" mygtuko indikatorius).

Patiekalų pašildymo funkcija

Daugiafunkcį puodą REDMOND RMC-M90E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

- sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcį puodą.
- Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
- Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Reheat/Cancel" mygtuką,

kol pasigirs garsinis signalas. Įsižiebs atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradės šildymo laiko atskaitą.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75 °C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.



Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcio puodo dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų žemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai prigludęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
4. Spausdami „Menu/Keep Warm“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane įsižiebs atitinkamos programos indikatorius).
5. Jeigu jums netinka pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas, paspaudę „Hour“ ir „Min“ mygtuką, jį galite pakeisti.
6. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus „FRY“, „PASTA“ ir „QUICK COOK“ funkcijas, „Time delay“ funkcija nėra prieinama.
7. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Start“ mygtuką, kol įsižiebs „Start“ ir „Reheat/Cancel“ mygtukų indikatoriai. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Programoje „STEAM“ atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; programoje „PASTA“ – dubenyje užvirus vandeniui, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.
8. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkciją galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius „Menu/Keep Warm“ mygtuką, kol neužges ir „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Menu“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „YOGURT/DOUGH“ ir „BREAD“ programas.
9. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „Start“ mygtuko indikatorius).
10. Norint atšaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Reheat/Cancel“ mygtuką.



Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcio puodo REDMOND RMC-M90E pridedamos receptų knygos „100 receptų“ patiekalų, numatytų ruošti būtent šiuo modeliu.



Jeigu jūsų manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.

„MULTICOOK“ programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „MULTICOOK“ programos dėka daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90E galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete.

Jūsų patogumui, gaminant patiekalus iki 80 °C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Menu“ mygtuką, kol įsižiebs „Reheat/Cancel“ indikatorius.

- Pagal nutylėjimą, „MULTICOOK“ gaminimo laikas – 15 minučių, gaminimo temperatūra – 100 °C.
- Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas (keičiamas paspaudus „Temperature“ mygtuką): 35–170 °C, 5 °C intervalu.
- Rankinio laiko reguliavimo diapazonas: 5 min. – 12 valandų, su 1 min. laiko keitimo intervalu, keičiant iki 1 valandos, arba 5 min. – kai laiko intervalas didesnis nei 1 valanda.



Programa „MULTICOOK“ galima paruošti daugybę įvairių patiekalų. Rekomenduojame pasinaudoti mūsų profesionalių virėjų paruošta knyga „100 receptų“ arba specialia rekomenduojamų temperatūrų, skirtų įvairiems patiekalams ir produktams gaminti, lentele.

„OATMEAL“ programa

Rekomenduojama pieniškoms košėms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 10 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„OATMEAL“ programa skirta košėms su neriebiu pasterizuotu pienu virti. Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintas kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcio puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekių; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekį;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

Pieno ir kuopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „OATMEAL“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95 °C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

„STEW“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 12 val.

„FRY“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėsai, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„Time delay“ funkcija šioje programoje nėra galima.



Tam, kad produktai neprisviltų, sekite receptų knygos nuorodas ir reguliariai maišykite dubens turinį. Galima gaminti ir esant nukeltam daugiafunkcio puodo dangčiui.

„SOUP“ programa

Rekomenduojama įvairiems sultiniams ir pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 8 val.

„STEAM“ programa

Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėsai, dietiniams ir vegetariniams patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 2 val.).

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydamiesi recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3–10 skyriaus „Bendrųjų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymų.

Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirus vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje.

Nenaudojant automatinių šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.

„PASTA“ programa

Rekomenduojama makaronams, koldūnams, dešrelėms, chinkaliams, kiaušiniams ir t. t. virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuota virimo trukmė – 8 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 2 iki 20 min. intervalu. Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė ir reikia sudėti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.

„Time delay“ funkcija šioje programoje nėra galima.



Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putos. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį, galima nukelti dangtį.

„SLOW COOK“ programa

Rekomenduojama troškiniams gaminti, pienui virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 5 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 8 val.

„BOIL“ programa

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 5 min. iki 2 val.

„BAKE“ programa

Rekomenduojama biskvitui, apkepui, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 20 minutes, nuo 5 min. iki 8 val.



Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštuką). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos

likučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Kepant duoną, rekomenduojama visuose gaminimo etapuose atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją.

„GRAIN“ programa
Programa rekomenduojama įvairių kruopų birioms košėms ir garnyrams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas — 35 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

„PILAF“ programa
Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas — 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minutę, nuo 20 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„YOUGURT“ programa
Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas — 8 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 6 iki 12 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

Jogurtams gaminti galite naudoti specialų, jogurtui skirtų REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (įsigyjama atskirai).

„PIZZA“ programa
Rekomenduojama picai kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas — 25 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 1 val.

„BREAD“ programa
Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinei duonai su ruginiais miltais kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas — 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.
Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama.

- Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant miltus deguonimi ir pašalinant priemaišas.
- Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai gali turėti įtakos kepinio kokybei.
- Pilnai nepasibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcio puodo dangčio! Nuo to priklauso kepinio kokybė.
- Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

„DESSERT“ programa
Rekomenduojama įvairiems vaisių ir uogų desertams gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas — 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

„QUICK COOK“ programa
Programa skirta greitai virti ryžiams, birioms kruopų košėms.

Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Time delay“ funkcija.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiu
- Kepimas gruzdintuvėje
- Varškės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Vaikiškų produktų šildymas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Papildomus daugiafunkcio puodo priedus galima įsigyti atskirai. Iškilus klausimų dėl prekių asortimento, jų įsigijimo ir suderinamumo su jūsų turimu modeliu, kreipkitės į jūsų šalyje esantį oficialų prietaiso pardavėją.

Žnyplės dubeniui REDMOND RAM-CL1
Žnyplės skirtos patogiai dubeniui iš daugiafunkcio puodo iškelti. Galima naudoti ir kitų gamintojų daugiafunkcių puodų žnyples.

Vyniotinių spaustuvas REDMOND RHP-M01
Skirtas kumpiams, vyniotiniams ir kitiems mėsos, paukštienos ar žuvų delikatesams su įvairiais priedais, gaminti. Vyniotinių spaustuvą galite naudoti daugiafunkciame puode, garintuve, konvekcinėje krosnelėje arba paprasčiausiai tinkamo dydžio puode, statomame ant viryklės.

Krepšys, skirtas kepti gruzdintuvėje REDMOND RAM-FB1
Naudojamas įvairiems maisto produktams gruzdinti stipriai įkaitintame arba verdančiam aliejuje (gruzdintuvėje). Tinka įvairioms, iki 3 litrų talpoms. Pagamintas iš nerūdijančio plieno, su nuimama rankena ir prie dubens tvirtinamu kabliuku, kad pagaminus būtų paprasčiau nupilti aliejaus perteklių. Galima naudoti ir su kitų gamintojų daugiafunkciais puodais. Galima plauti indaplovėje.

Jogurtui skirtų indelių komplektas su žymekliais ant dangtelių REDMOND RAM-G1 (4 vnt.)
Skirtas įvairių rūšių jogurtui gaminti. Ant indelių yra datos žymekliai, padėsiantys sekti galiojimo laiką. Galima naudoti ir kitų gamintojų daugiafunkcių puodų žnyples.

Dubuo su „Anato“® (Korėja) keramine danga REDMOND RB-C502
Talpa — 5 litrai. Pasižymi padidintu atsparumu mechaniniams pažeidimams, puikiomis neprisvylančiomis ir šilumai laidžiomis savybėmis, todėl maistas viso gaminimo proceso metu nelimpa prie paviršiaus, kepa ir troškinasi tolygiai. Šis dubuo sukurtas kokybiškesniam kepinių ir mėsos kepimui bei pieniškų košių virimui. Dubuo taip pat gali būti naudojamas ne tik daugiafunkciame puode, bet ir produktams laikyti ar patiekalams gaminti orkaitėje. Galima plauti indaplovėje.

Plieninis dubuo REDMOND RB-S500
Talpa — 5 litrai. Pasižymi puikiu atsparumu mechaniniams pažeidimams. Rekomenduojamas įvairioms sriuboms, kompotams, džemams ir uogienėms virti. Gaminant vaisių, daržovių tyres ir trintas sriubas, jame galima naudoti trintuvą, maišytuvą ir kitą virtuvės techniką. Netinkamas kepti. Galima plauti indaplovėje.

V. PRIETAISO VALYMAS

Prieš valant prietaisą įsitikinkite, kad jis atjungtas iš elektros tinklo ir yra visiškai atvėsęs. Valant naudokite minkštą audinį ir neabrazyvines indų plovimo priemones. Rekomenduojame prietaisą valyti iš karto po jo naudojimo.

STOP *Valant draudžiama naudoti abrazyvines priemones, kempines su abrazyvine danga ir agresyvias chemines priemones. Draudžiama merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove.*

Prieš naudojant pirmą kartą arba norint pašalinti kvapus po maisto gaminimo, rekomenduojame 15 minučių pavirinti pusę citrinos „STEAM“ programa.

Dubenį, vidinį aliumininį dangtį ir garo vožtuvą reikia plauti po kiekvieno naudojimo. Dubenį galima plauti ir indaplovėje. Išplovus dubenį, išorinį jo paviršių nušluostykite.

Valant vidinį aliumininį dangtį:

1. Nukelkite daugiafunkcio puodo dangtį.
2. Tuo pat metu centro link paspauskite vidinėje dangčio pusėje esančius du plastmasinius fiksatorius.
3. Nenaudojant jėgos, šiek tiek patraukite vidinį aliumininį dangtį į save žemyn, kad jis atsijungtų nuo pagrindinio dangčio.
4. Nušluostykite abiejų dangčių paviršių drėgnu audiniu ar servetėle. Esant poreikiui, išimtą dangtį nuplaukite vandens srove, naudojant indų plovimo priemones. Plauti dangčio indaplovėje nerekomenduojame.
5. Surinkite atvirkštine seka: įstatykite aliumininį dangtį į viršutinius griovelius, suderinkite su pagrindiniu dangčiu ir nestipriai spustelėkite fiksatorius iki spragtelės. Vidinis aliumininis dangtis turi patikimai užsifiksuoti.

Garo vožtuvas yra specialiame lizde, esančiame ant viršutinio prietaiso dangčio, jį sudaro dvi dalys: išorinis diskas ir pagrindas. Vožtuvui nuvalyti:

1. Rūpestingai patraukite diską už išorinių išsikišimų į save aukštyn, kaip pavaizduota paveikslėlyje **A4**..
2. Vidinėje disko pusėje iki pasipriešinimo prieš laikrodžio rodyklę pasukite pagrindinę vožtuvo dalį ir nuimkite.
3. Išimkite vožtuvo gumelę. Laikydamiesi aukščiau nurodytų taisyklių, nuplaukite visas vožtuvo dalis.

STOP *DĖMESIO! Tam, kad vožtuvo gumelė nebūtų deformuota, draudžiama ją sukti ar tempti.*

4. Surinkite atvirkštine seka: įdėkite gumelę į vietą, suderinkite pagrindinės vožtuvo dalies griovelius su atitinkamais vidinėje disko pusėje esančiais išsikišimais ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Įstatykite garo vožtuvą į ant prietaiso dangčio esantį lizdą (išorinio disko padėtis turi būti išsikišimu atgal, kad jį būtų galima išimti).

Maisto gaminimo metu susidarantis kondensatas šiame modelyje kaupiasi specialioje talpoje, esančioje aplink dubenį ant prietaiso korpuso ir nuteka į talpą, esančią galinėje prietaiso dalyje.

1. Atidarykite dangtį, išimkite dubenį. Esant poreikiui, šiek tiek kilstelėkite priekinę daugiafunkcio puodo dalį, kad kondensatas pilnai nutekėtų į talpą.
2. Nestipriai truktelėkite talpą už atsikišimo į save ir nuimkite.
3. Išpilkite kondensatą. Išplaukite talpą ir įstatykite ją į vietą.
4. Aplink dubenį likusį kondensatą nušluostykite virtuvine šluoste.

VI. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų šalinimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos problemos priežastys		Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai au kšta gaminimo temperatūra.		Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė gumytė.
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra.		Dubuo prietaiso korpuse turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo disko. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinių daiktų. Neleiskite, kad kaitinimo diskas užsiteršt ų.
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkote netinkamą gaminimo programą. Produktai supjaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos. Greičiausiai nenustatėte (neapskaičiavote) gaminimo laiko. Pasirinktas receptas netinka maistui gaminti šiame daugiafunkciame puode.		Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užtikrintas pakankamas garų tankis.		Būtinai pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį.
Kepant:	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus	Kepant įprastiniu būdu pakanka, kad aliejus plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Kepant gruzdintuvėje, laikykitės recepte pateiktų nurodymų.
	Dubenyje yra drėgmės perteklius	Jeigu recepte nenurodyta, kepant daugiafunkciame puode, neuždarykite jo dangčio. Prieš kepant užšaldytus produktus, iš pradžių juos atitirpinkite ir nupilkite atitirpusį vandenį.
Verdant: verdant padidinto rūgštingumo produktus, išgaruoja sultinys.		Kai kuriems produktams, prieš juos verdant, būtinas specialus apdorojimas: praplovimas, apkepinimas ir pan. Laikykitės pasirinkto recepto nurodymų.
Kepant (neiškepė tešla):	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždengė garų išleidimo vožtuvą.	Į dubenį dėkite mažesnį tešlos kiekį.
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis.	Išimkite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęsti gaminti iki bus gatava. Ateityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos.

PRODUKTAI PERVIRĖ

Apsirikote pasirinkdami produktus arba nustatant (apskaičiuojant) gaminimo laiką. Per mažas produktų kiekis.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija.	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkcio puodo modelyje numatytas išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe.

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košė išgaruoja pienas.	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklausyti nuo jo gamybos vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasterizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu.
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuomet kruopščiai nuplaukite.

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo. Pažeista neprisvylanti dubens danga.	Prieš pradedant gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, o neprisvylanti danga nepažeista.
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nemaišėte arba per vėlai apversdavote produktus.	Kepant įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaišyti arba apversti.
Troškinant: dubenyje nepakanka skysčių.	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio.
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų).	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio.
Kepant kepinius: prieš gaminant, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi.	Prieš sudedant tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!).

LTU

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINĘ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus.	Kepant įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgmės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan.).	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalų jų kiekį.
Gatavą patiekalą per ilgai laikėte daugiafunkciame puode.	Pasistenkite iš daugiafunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiafunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

KEPINYS NEIŠKILO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas.
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai.	
Nenusijojote miltų arba blogai išminkėte tešlą.	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis.	
Pasirinktas receptas netinka būti naudojamas šiuo daugiafunkcio puodo modeliu.	

Daugelyje daugiafunkcių puodų REDMOND modelių, esant nepakankamam skysčių kiekiui, programose „STEW“ ir „SOUP“ suveikia apsaugos nuo įrenginio perkaitimo sistema. Tokiu atveju gaminimo programa sustabdoma, o daugiafunkcio puodo veikimas persijungia į automatinio pašildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

	Produktas	Svoris, g (kiekis)	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1.	Kiaulienos / jautienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	20/30
2.	Avienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	25
3.	Vištienos filė (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
4.	Frikadelės / kotletai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10/15
5.	Žuvys (filė)	500	500	10
6.	Krevetės (lukštentos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5
7	Bulvės (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
8	Morkos (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	35
9	Burokai (1,5 x 1,5 cm kubeliais)	500	500	1 val. 10 min.
10	Daržovės (užšaldytos)	500	500	10
11	Garuose virtas kiaušinis	3 vnt.	500	10

Turėkite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgymo įpročių.

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Nr.	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
1.	35 °C	Tešlos kildinimas, acto gaminimas
2.	40 °C	Jogurto gaminimas
3.	45 °C	Rauginimas
4.	50 °C	Fermentavimas
5.	55 °C	Glajaus gaminimas
6.	60 °C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas
7.	65 °C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
8.	70 °C	Punšo gaminimas
9.	75 °C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
10.	80 °C	Karšto vyno virimas
11.	85 °C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
12.	90 °C	Raudonos arbatos virimas
13.	95 °C	Pieniškų košių virimas
14.	100 °C	Bezė, uogienės virimas
15.	105 °C	Šaltienos gaminimas
16.	110 °C	Sterilizacija
17.	115 °C	Cukraus sirupo virimas
18.	100 °C	Vyniotinių gaminimas
19.	125 °C	Troškintos mėsos gaminimas
20.	130 °C	Apkepo gaminimas
21.	135 °C	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
22.	140 °C	Rūkymas
23.	145 °C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
24.	150 °C	Mėsos kepimas folijoje
25.	155 °C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
26.	160 °C	Paukštienos kepimas
27.	165 °C	Kepsnių kepimas
28.	170 °C	Gruzdinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vištienos piršteliai ir pan.)

Gaminimo programų suvestinė (gamyklinės nustatos)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinius parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
„MULTICOOK“	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.	15 min.	5 min. — 1 val. / 1 min. 1-12 val. / 5 min.	+	—	+
„OATMEAL“	Pieniškų košių virimas.	10 min.	5 min. — 1 val. 30 min. / 1 min.	+	—	+
„STEW“	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas.	1 val.	20 min. — 12 val. / 5 min.	+	—	+
„FRY“	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas.	15 min.	5 min. — 1 val. 30 min. / 1 min.	—	—	+
„SOUP“	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas.	1 val.	20 min. — 8 val. / 5 min.	+	—	+
„STEAM“	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose.	15 min.	5 min. — 2 val. / 5 min.	+	+	+
„PASTA“	Makaronų gaminių iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminimas; dešrelių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas.	8 min.	2-20 min. / 1 min.	—	+	+

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinius parametrus laukimas	Automatinis pašildymas
„SLOW COOK"	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gaminimas.	5 val.	1-8 val. / 10 min.	+	—	+
„BOIL"	Daržovių ir pupų virimas.	40 min.	5 min. — 2 val. / 5 min.	+	—	+
„BAKE"	Rekomenduojama keksui, biskvitui, apkepui, mielinės ir sluoksniuotos tešlos pyragams kepti.	1 val.	20 min. — 8 val. / 5 min.	+	—	+
„GRAIN"	Įvairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. — 4 val. / 5 min.	+	—	+
„PILAF"	Įvairių plovo rūšių gaminimas (su mėsa, žuvimis, paukštiena, daržovėmis).	1 val.	20 min. — 1 val. 30 min. / 10 min.	+	—	+
„YOGURT"	Įvairių jogurto rūšių gaminimas.	8 val.	6-12 val. / 10 min.	+	—	—
„PIZZA"	Picos kepimas.	25 min.	20 min. — 1 val. / 5 min.	+	—	+
„BREAD"	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą).	3 val.	1-6 val. / 10 min.	+	—	—
„DESSERT"	Įvairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas.	1 val.	5 min. — 4 val. / 5 min.	+	—	+
„QUICK COOK"	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas.	30 min.	—	—	—	+

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Ekrane rodomas pranešimas apie klaidą	Galimi gedimai	Klaidos šalinimas
E1–E3	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą. Jeigu po pakartotinio įjungimo nepavyksta pašalinti problemos, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Gedimo šalinimas
Neįsijungia.	Nėra maitinimo iš elektros tinklo.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
Patiekalas gaminamas per ilgai.	Elektros tinklo trikdžiai.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko svetimkūnis.	Pašalinkite svetimkūnį.
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Nešvarus kaitinimo elementas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.

VIII. GARANTINIAI ĮSIPAREIGOJIMAI

Šiam gaminiui, nuo jo įsigijimo dienos, suteikiama 2 metų garantija. Garantinio laikotarpio metu, esant nepakankamos kokybės medžiagoms ar netinkamam jų surinkimui, gamintojas įsipareigoja šalinti bet kokius gamyklinius gedimus juos remontuojant, keičiant detales arba visą gaminį. Garantija įsigalioja tik tokiu atveju, jeigu garantinio talono originale nurodyta įsigijimo data patvirtinta parduotuvės antspaudu ir pardavėjo parašu. Ši garantija pripažįstama tik tuo atveju, jeigu gaminys buvo naudojamas laikantis eksploatacijos instrukcijos nurodymų, nebuvo remontuotas, išrinktas ar pažeistas dėl neteisingo ar netinkamo elgesio, o taip pat, jeigu yra išsaugota pilna gaminio komplektacija. Ši garantija netaikoma esant natūraliam gaminio nusidėvėjimui ir greitai nusidėvinčioms dalims (filtrams, lemputėms, neprisvylančiai dangai, tarpinėms ir t. t.).

Gaminio tarnavimo laikas ir garantinių įsipareigojimų laikas skaičiuojamas nuo pardavimo arba gaminio pagaminimo dienos (tuo atveju, jeigu pardavimo datos nustatyti neįmanoma).

Prietaiso pagaminimo data nurodyta serijos numeryje, nurodytame identifikaciniame lipduke, esančiame ant gaminio korpuso. Serijos numerį sudaro 13 simbolių. 6-as ir 7-as simbolis nurodo mėnesį, 8-as — prietaiso pagaminimo metus.

Gamintojo nurodomas prietaiso tarnavimo laikas — 5 metai, su sąlyga, kad prietaisas naudojamas laikantis šios naudojimosi instrukcijos ir taikytinų techninių standartų nurodymų.

Pakuotė, vartotojo vadovas ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinka: neišmeskite tokių gaminių kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā uzziņas līdzekli turpmākai izmantošanai. Pareiza ierīces lietošana var ievērojami pagarināts tās kalpošanas laiku.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

⚠ *Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.*

- Šī elektroiekārta ir daudzfunkcionāla ierīce ēdiena gatavošanai mājas apstākļos un to var izmatot mājās, laiku mājās, viesnīcu numuros, ofisu un veikalu palīgtelpās vai citās līdzīgās vietās. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam, pārbaudiet vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš paredzēts ierīces jaudas patēriņam – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, vai tam ir sazemējums.

⚠ *UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, kauss un metāliskās daļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimdus. Lai izvairītos no apdedzināšanās ar karstiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad tiek atvērts vāks.*

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc ierīces lietošanas, pirms tās tīrīšanas vai pārvietošanas. Atvienojiet barošana vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
- Nenovietojiet barošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.

⚠ *ATCERIETIES: nejaušs barošanas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāto barošanas vadu ir nepieciešams steidzami nomainīt sarvisa centrā.*

- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas virsmas un neapsedziet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas bojājumiem.
- Aizliegts izmantot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana korpusā var novest pie nopietniem ierīces bojājumiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atvienota no kontaktligzdas un pilnīgi atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas instrukciju.

⚠ *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!*

- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus), kuriem ir fiziski, neiroloģiski vai psihiski taucējumi vai nav pietiekama pieredze un zināšanas ierīces izmantošanā, izņemot gadījumus, kad šādas personas tiek uzraudzītas vai ir instruētas par šīs ierīces lietošanu, ko veic persona, atbildīga par šo personu drošību. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci, tās sastāvdaļām, kā arī rūpnīcas iepakojumu. Ierīces tīrīšanu un apkalpošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.
- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti remontdarbi var novest pie ierīces bojājumiem, traumām un īpašuma sabojāšanas.

Tehniskā specifikācija

Modelis RMC-M90E
Jauda .... 860 W
Spriegums .... 220–240 V, 50 Hz
Trauka tilpums .... 5 l
Trauka pārklājums .... ANATO® (Koreja) pretpiedeguma keramiskais pārklājums
Displejs .... LED, krāsainais

Programmas

1. MULTICOOK (MULTIPAVĀRS)
2. OATMEAL (PIENA PUTRA)
3. STEW (SAUTĒŠANA)
4. FRY (CEPŠANA)
5. SOUP (ZUPA)
6. STEAM (TVAICĒŠANA)
7. PASTA(MAKARONI)
8. SLOW COOK (SUTINĀŠANA)
9. BOIL (VĀRĪŠANA)
10. BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
11. GRAIN (GRAUDAUGI)
12. PILAF (PLOVS)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURTS/MĪKLA)

14. PIZZA (PICA)
15. BREAD (MAIZE)
16. DESSERT (DESERTI)
17. QUICK COOK (EKSPRESS)

Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autosildīšana).......ir, līdz 24 stundām
Autosildīšanas iepriekšēja atslēgšanās ....ir
Ēdiena uzsildīšana.......ir, līdz 24 stundām
Atliktais starts ....ir, līdz 24 stundām

Komplektācija

Multivārāmais katls.......1 gb.
Trauks RB-C512.......1 gb.
Konteiners tvaicēšanai ....1 gb.
Grozs ar rokturi fritēšanai (vārīšanai eļļā) ....1 gb.
Mērglāze.......1 gb.
Pavārnīca.......1 gb.
Lēzena karote ....1 gb.
Grāmata „100 receptes”.......1 gb.
Pavārnīcas/karotes turētājs ....1 gb.
Lietošanas instrukcija ....1 gb.
Servisa grāmatiņa.......1 gb.
Barošanas vads.......1 gb.

Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām.

Multivāres katla RMC-M90E uzbūve A1

1. Ierīces vāks
2. Noņemams iekšējais vāks
3. Trauks
4. Vāka atvēršanas poga
5. Vadības panelis ar displeju
6. Korpuss
7. Rokturis pārnešanai
8. Noņemams tvaika vārsts
9. Lēzena karote
10. Zupas karote
11. Mērglāze
12. Konteiners tvaicēšanai
13. Grozs fritēšanai (vārīšanai eļļā)
14. Pavarnīcas un karotes turētājs

Vadības panelis A2

Multivārāmajam katlam REDMOND RMC-M90E ir sensoru vadības panelis ar daudzfunkcionālu krāsainu LED displeju.

1. «Reheat/Cancel» («Atcelšana/Uzsildīšana») — uzsildīšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestaīto programmu atcelšana.
2. «Timedelay» («Atliktais stars») – atliktā starta režīma laika iestatīšana
3. «Temperature» («Temperatūra») – temperatūras uzstadīšana programmai „MULTICOOK”
4. «Hour» («Stundas») — stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam .
5. «Min» («Min») — minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam .
6. «Quick cook» («Ekspress») – programmas „QUICK COOK” palaišana
7. «Menu/KeepWarm» («Izvēlne/Autosildīšana») — gatavošanas automātiskās programmas izvēle
8. «Start» («Starts») – izvelētā gatavošanas režīma ieslēgšana
9. Displejs.

Displeja uzbūve A3

1. Automātiskās programmas „QUICK COOK” izpildīšanas indikātors
2. Gatavošanas/uzsildīšanas programmas darbības indikātors
3. Gatavošanas etapu indikātors
4. Programmas „MULTICOOK” uzstādītās temperatūras indikātors
5. Funkcijas „Atliktais starts” darbības indikātors
6. Taimera rādījumu režīma indikātors
7. Taimeris
8. Izvēlētās automātiskās gatavošanas programmas indikātors.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektējošās daļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.

Obligāti saglabājiet brīdinošās uzlīmes, uzlīmes ar norādēm un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Sērijas numura neesamība uz jūsu izstrādājuma automātiski atņem tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepjūdeni. Rūpīgi nožāvējiet. Pirmajā lietošanas reizē var rasties smaka, kas nav aparāta bojājuma sekas. šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.

UZMANĪBU! Aizliegts izmantot bojātu ierīci.

II. MULTIVĀRES KATLA LIETOŠANA

Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citeim priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms gatavošanas pārliecinieties, vai multivāres katla ārējām un iekšejām redzamām daļām nav bojājumu, slīpuma vai citu defektu. Starp kausu un sildlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Gatavošanas laika uzstādīšana

Multivāres katlam REDMONDRMC-M90E var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu „QUICK COOK”). Laika iestatīšanas solis un izvēlētā laika iespējamais diapazons ir atkarīgs no izvēlētās programmas. Lai mainītu laiku:

1. Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu „Stundas”, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku stundās. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
2. Nospiežot pogu „Min”, uzstādiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
3. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu „Stundas” līdz laika sākuma atskaites punktam . Pēc tam, spiežot pogu „Min”, iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
4. Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejam ir jāmirgo), pārejiet pie nākamā etapa saskaņā ar izvēlētās gatavošanas programmas algoritmu. Lai atceltu veiktos iestatītjumus, nospiediet pogu „Atcelšana/uzsildīšana”, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.

Veicot manuālo gatavošanas laika iestatīšanu, ir iespējams iezvēlēties laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir paredzēti izvēlētajai gatavošanas programmai, saskaņā ar ražotāja iestatījumu tabulu.

Lietotāja ērtībai laika diapazons gatavošanas programmām sākās minimālajām laika vērtībām. Tas ļauj īstermiņā pagarināt programmas darbības laiku, ja ēdiens nav gatavs programmas galvenajā laikā.

Dažām automātiskajām programmām gatavošanas laika atskaites sākas tikai tad, kad ierīces ir sasniegusi paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja ielejat aukstu ūdeni un uzstādāt programmai „STEAM” gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksiet tikai pēc ūdens uzvarīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā.

Programmā „PASTA” gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sākas pēc ūdens uzvārīšanās un atkārtotas pogas „Starts” nospiešanas.

Funkcija „Atliktais starts”

Funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar laika iestatījuma soli pa 10 minūtēm. Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas „Starts” nospiešanas.

Jūs varat uzstādīt atliktā starta laiku pēc automātiskās programmas, temperatūras un gatavošanas laika izvēles:

1. Nospiežot pogu „Atliktais Starts”, ieslēdziet atliktā starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts „Atliktais starts”, bet taimeris sāks mirgot.
2. Spiežot pogu „Stundas”, pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītais laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
3. Spiežot pogu „Min”, pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiestu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
4. Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu „Stundas” līdz laika sākuma atskaites punktam . Pēc tam, spiežot pogu „Min”, iestatiet nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
5. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu „Atcelšana/uzsildīšana”, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlreiz.
6. Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiestu pāris sekundes pogu „Starts”. Iedegsies funkcijas „Atliktais starts” darbības indikātors, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
7. Pēc noteiktā laika ēdiens būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automātiski ieslēgsies gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedegsies pogas „Atcelšana/uzsildīšana” indikātors.
8. Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu „Atcelšana/uzsildīšana”. Pogas indikātors nodzisīs.

Atliktā starta funkcija ir pieejama visām automātiskām gatavošanas programmām, izņemot programmas „FRY”, „PASTA” un „QUICK COOK”.

Neiesakām izmantot funkciju «Atlikšana», ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olas, svaigs piens, gaļa, siers u.c).

Iestatot laiku funkcijai «Atlikšana» jāņem vērā, ka laika atskaite programmā „Tvaicēšana” sākas tikai tad, kad multivāres katls ir sasniedzis darībai nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzvārīšanās).

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšanas funkcija „Sildīšana” (autosildīšana)

Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt 70-75°C temperatūru 24 studas ilgi. Ja autosildīšanas funkcija darbojas, mirgo pogas „Atcelšana/uzsildīšana” indikātors un uz displeja parādās laika atskaite dotajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autosidīšanas programmu var izslēgt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu „Atcelšana/uzsildīšana”.

Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana
Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivāres katlam REDMOND RMC-M90E ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaižot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiestu pogu „Izvēlne" tik ilgi, kamēr pogas „Atcelšana/uzsildīšana" indikātors nodzisīs. Lai atkal ieslēgtu autosildīšanas funkciju, vēlreiz nospiediet pogu „Izvēlne" (pogas „Atcelšana/uzsildīšana" indikātors iedegsies).

Ēdienu uzsildīšanas funkcija
Multivāres katlu REDMOND RMC-M90E var izmantot ēdienu uzsildīšanai. Lai to izdarītu:

- Pārlieciet produktus kausā, ielieciet kausu multivāres katlā.
- Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Nospiediet un pāris sekundes paturiet nospiestu pogu „Atcelšana/uzsildīšana" līdz atskan skaņas signāls. Iedegsies atbilstošs displeja indikātors un pogas indikātors. Taimeris uzsāks laika atskaiti.

Ierīce uzsildīs ēdienu līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 24 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsildīšanu var pārtraukt, nospiežot un pāris sekundes paturot nospiestu pogu „Atcelšana/uzsildīšana", kamēr nenodziest atbilstošie indikātori uz displeja un pogas.


Neskatoties uz to, ka multivāres katls spēj saglabāt ēdienu uzsildītā veidā līdz pat 24 stundām, neiesakām atstāt uzsildītu ēdienu vairāk kā uz 2-3 stundām, jo tas var novest pie garšas izmaiņam.

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi
1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multivāres katla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrumu, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē. Pārliecinietie, ka trauks ir novietots taisni un cieši piegul sildelementam.
3. Aiztaisiet multivāres katla vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci eletrotīklam.
4. Nospiežot pogu „Izvēlne", izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedegsies atbilstošas programmas indikātors).
5. Ja neapmierina automātiski iestatītais gatavošanas laiks, šo lielumu var mainīt, spiežot podas „Stundas" un „Min" .
6. Ja nepieciešams, iestatiet atliktā starta laiku. Funkcija „Atliktais starts" nav pieejama izmantojot programmas „FRY", „PASTA" un "QUICK COOK".
7. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiestu pogu „Starts" tik ilgi, kamēr iedegsies pogu „Starts" un „Atcelšana/uzsildīšana" indikātori. Sāksies iestatītās programmas darbība un gatavošana laika atpakaļatskaite. Programmā „STEAM" laika atskaite sākas no ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma traukā sasniegšanas brīža; programmā „PASTA" — no ūdens uzvārīšanās, produktu ielikšanas un atkārtotas pogas „Starts" nospiešanas brīža.
8. Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas fukciju, nospiežot un paturot nospiestu pogu „Izvēlne" tik ilgi, kamēr nodziest pogas „Atcelšana/uzsildīšana" indikātors. Atkārtoti nospiežot pogu „Izvēlne", var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot progrmmām „YOGURT/DOUGH" un „BREAD" .
9. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētās programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (degs pogas „Atcelšana/uzsildīšana" indikātors) vai gaidīšanas režīmā (mirgos pogas „Starts" indikātors).
10. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pāris sekundes nospiestu pogu „Atcelšana/uzsildīšana" .


Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivāres katla REDMOND RMC-M90E. Tās ir apkopotas grāmatā „100 receptes" un ir izstrādātas speciāli šim modelim.


Ja jums nesanāk sasniegt vēlamo rezultātu ar parastajām automātiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu „MULTICOOK" ar plašināto manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.

Programma „MULTICOOK"
Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdienu gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai „MULTICOOK", multivāres katls REDMOND RMC-M90E spēj aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un ļauj pagatavot jebkuru ēdienu pēc izvēlētās receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospiestu pogu „Izvēlne" tik ilgi, kamēr iedegas pogas „Atcelšana/uzsildīšana" indikātors.

Automātiski iestatītais gatavošanas laiks programmai „MULTICOOK" ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra — 100°C.

Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (mainās nospiežot pogu „Temperatūra") : 35–170°C ar iestatīšanas soli pa 5°C.

Laika manuālās regulēšanas diapazons : 5 minūtes — 12 stundas ar maiņas soli 1 minūte intervālam līdz 1 stundai vai 5 minūtes – intervālam vairak par 1 stundu.


Ar programmu „MULTICOOK" var pagatavot daudz dažādu ēdienu. Izmantojiet grāmatu „100 receptes", kuru ir sastādījusi mūsu profesionālo pavāru komanda, vai speciālo tabulu ar ieteicamām temperatūrām dažādu ēdienu un produktu pagatavošanai.

Programma „OATMEAL"
Paredzēta piena putru pagatavošanai. Automātiskais programmas gatavošanas laiks ir 10 minūtes. Ir iespējams manuāli uzstādīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatījuma soli 1 minūte .

Programma „OATMEAL" paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamo rezultātu, ieteicams pirms pagatavošanas izpildīt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskalot visu veidu putraimus (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multivāres katlu trauku ieziest ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērīt atbilstoši recepšu grāmatā norādītajām, sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli;
- izmantojot govs pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

Pagatavošanas rezultātu var iespaidot piena un putraimu izcelsmes vietas un īpašības. Ja gaidītais rezultāts ar programmu «OATMEAL» nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu "MULTICOOK". Optimālā temperatūra piena putras pagatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

Programmas „STEW"
Paredzēta dārzeņu, gaļas, putnu gaļas, un jūras produktu sautēšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „FRY"
Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūte.

Funkcija „Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.


Lai izvairītos no sastāvdaļu piedegšanas, iesakām sekot recepšu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaisīt trauka saturu. Ir pieļaujama gatavošana ar atvērtu katla vāku.

Programma „SOUP"
Paredzēta dažādu buljonu un pirmo ēdienu, kā arī dzērienu un kompotu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „STEAM"
Paredzēta dārzeņu, zivs, gaļas, mantu, diētisko un veģetāro ēdienu, bērnu pārtikas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Gatavojot ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

1. Ielejiet kausā 600-1000 ml ūdens. Uzstādiet traukā tvaicēšanas konteineru.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārliecinieties, ka trauks blīvi piegul sildelementam.
3. Sekojiet 10 nodaļas „Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi" 3. punkta norādījumiem.


Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas no ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas brīža.

Ja neizmantojat šai programmai automātiskos laika iestatījumus, izmantojiet tabulu ar ieteicamo tvaicēšanas laiku dažādiem produktiem.

Programma „PASTA"
Paredzēta makaronu izstrādājumu, pelmeņu, cīsiņu, hinkali, vārītu olu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūte. Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un tālāku gatavošanu. Par ūdens uzvārīšanos un produktu ielikšanas brīdi pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas pēc pogas „Starts" atkārtotas nospiešanas.

Funkcija „Atliktais starts" šai programmai nav pieejama.


Gatavojot atsevisķus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus un citus), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, var atvērt vāku pāris minūtes pēc produktu ievietošanas vārošajā ūdenī.

Programma „SLOW COOK"
Paredzēta sautētas gaļas, karsēta piena pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 5 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Programma «BOIL»
Paredzēta dārzeņu un pākšaugu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „BAKE”
Paredzēta biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.


Biskvīta gatavības pakāpi var pārbaudīt, iedurot tajā koka irbulīti. Ja irbulīti izņemot uz tā nav pielipusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Cepot maizi ieteicams atslēgt autosildīšanas funkciju visiem gatavošanas etapiem.

Programma „GRAIN”
Paredzēta irdeno putru vārīšanai no dažādiem graudaugiem, kā arī dažādu piedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „PILAF”
Programma paredzēta dažādu plovu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Programma „YOGURT/DOUGH”
Ar šī programmas palīdzību varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājas apstāļos. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 6 līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Autosildīšanas fukcijas šai programmai nav pieejama.

Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.


Jogurta pagatavošanai jūs varat izmantot īpašo jogurta burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (nopērkams atsevišķi).

Programma „PIZZA”
Paredzēta picas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „BREAD”
Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu un rudzu miltiem .

Programma paredz pilnu pagatavošanas ciklu no mīklas raudzēšanas līdz izcepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Autosildīšanas fukcijas šai programmai nav pieejama.

Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.

Jāņem vērā, ka programmas gatavošanas pirmajā stundā notiek mīklas raudzēšana, bet pēc tam notiek pati cepšana.

- Pirms miltu izmantošanas, ieteicams tos izsijāt, lai piepildītu tos ar skābekli un attīrītu no piemaisījumiem.
- Neiesakām izmantot «Atliktā starta» funkciju, jo tas var ietekmēt maizes kvalitāti.
- Neatveriet multivāres katla vāku līdz gatavošanas programmas beigām! No tā ir atkarīga cepamā produkta kvalitāte
- Lai saīsinātu pagatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, maizes cepšanai iesakām izmantot gatavos maisījumus.

Programma „DESSERT”
Paredzēta dažādu augļu un ogu desertu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „QUICK COOK”
Paredzēta ātrai rīsu un dažādu putraimu veidu pagatavošanai.

Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija „Atliktais starts”.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Fondī gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana
- Šķidro produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsildīšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Papildus aksesuārus multivāres katlam var iegādāties atsevišķi. Par to sortimentu un atbilstību Jūsu ierīces modelim interesējieties pie oficiālā dīlera jūsu valstī.

REDMOND RAM-CL1 — satvērējs (rokturis) traukam
Paredzēts ērtākai trauka izcelšanai no multivāres katla. Iespējams izmantot arī citu firmu multivāres katliem.

REDMOND RHP-M01 — ierīce šķiņķa izgātavošanai
Paredzēta šķiņķa, ruletes un citu gaļas, putnu gaļas vai zivju delikatešu gatavošanai ar pildījumu. Var izmantot ierīci šķiņķa izgātavošanai multivāres katlā, cepeškrāsnī, aerogrilā vai piemērota izmēra katlā gatavošanai uz plīts.

REDMOND RAM-FB1 — grozs fritēšanai (vārīšanai eļļā)
Izmanto dažādu produktu gatavošanai ļoti karstā vai vārošā eļļā. Piemērots jebkuram traukam sākot ar 3 l tilpumu. Izgatavots no nerūsējoša tērauda, tam ir noņemams rokturis un āķītis fiksācijai uz trauka, lai atvieglotu liekās eļļas noliešanu pēc gatavošanas. Iespējams izmantot arī citu firmu multivāres katliem. Drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

REDMOND RAM-G1 — jogurta burciņu komplekts ar marķieriem un vāka (4 gab.)
Paredzēts dažādu jogurtu pagatavošanai. Burciņām ir datuma marķieri, kas ļauj kontrolēt derīguma termiņu. Iespējams izmantot arī citu firmu multivāres katliem.

REDMOND RB-C502 — trauks ar ANATO® (Koreja) keramisko pārklājumu
Tilpums: 5 litri. Traukam piemīt augsta izturība pret mehāniskiem bojājumiem, lieliskas pretpiedeguma un siltumvadāmības īpašības, kas neļauj ēdienam pielipt pie trauka virsmas un ļauj tam cepties un sautēties vienmērīgi visa gatavošanas procesa laikā. Šis trauks ir speciāli izstradāts kvalitatīvākai mīklas izstrādajumu cepšanai, piena putru varīšanai un cepšanai. Trauku var izmantot ārpus multivāres katla, produktu glabāšanai un gatavošanai cepeškrasnī. Drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

REDMOND RB-S500 — tērauda trauks
Tilpums: 5 litri. Traukam piemīt augsta izturība pret mehāniskiem bojājumiem . Ieteicams izmantot dažādu zupu, kompotu, džemu un ievārījumu gatavošanai. Gatavojot dārzeņu, augļu biezeņus un krēmzupas, ēdienu var smalcināt tieši traukā, izmantojot blenderi, mikseri vai citas virtuves ierīces. Nav ieteicams izmantot cepšanai. Drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

V. IERĪCES TĪRĪŠANA

Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, ka tā ir atslēgta no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.

Izmantojiet mīkstu audumu un neabrazīvus trauku mazgājamos līdzekļus. Iesakām veikt tīrīšanu uzreiz pēc lietošanas.



Tīrot aizliegts izmantot abrazīvas vielas, sūkļus ar abrazīvu pārklājumu un agresīvas ķīmiskās vielas. Aizliegts iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens.

Pirms pirmās lietošanas vai smaku likvidēšanai pēc pagatavošanas iesakām 15 minūtes pavārīt pusi citrona izmantojot programmu “STEAM” .

Trauku, iekšējo alumīnija vāku un tvaika vārstu vajag tīrīt pēc katras gatavošanas reizes. Trauku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pēc trauka tīrīšanas kartīgi noslaukiet tā ārpusi.

Iekšējā alumīnija vāka tīrīšana:

1. 1. Atveriet multivāres katla vāku.
2. 2. Vāka iekšpusē atrodās fiksatori, reizē nospiediet abus divus plastmasas fiksatorus virzienā uz centru.
3. 3. Viegli pavelciet iekšējo alumīnija vāku uz savu pusi un augšu, lai tas atvienotos no galvenā vāka .
4. 4. Notīriet abu vāku virsmas ar mitru audumu vai salveti. Nepieciešamības gadījumā nomazgājiet noņemto vāku zem tekoša ūdens, izmantojot trauku mazgājamos līdzekļus. Nav vēlams mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
5. 5. Veiciet salikšanu apgrieztā secībā: ievietojiet alumīnija vāku augšējās fiksatoru iedobēs, savienojiet ar pamatvāku un viegli uzspiediet uz fiksatoriem, līdz atskan klikšķis. Iekšējam alumīnija vākam ir cieši jānofiksējas.

Tvaika vārsts ir novietots speciālā ligzdā uz ierīces augšējā vāka un sastāv no divām daļām: ārējā diska un pamatnes. Lai notīrītu vārstu:

1. Uzmanīgi pavelciet ārējo disku uz augšu un uz sevi, kā tas parādīts zīmējumā A4.
2. Diska iekšpusē pagrieziet galveno vārsta sastāvdaļu pret pulksteņrādītāja virzienu, grieziet līdz galam un noņemiet to.
3. Uzmanīgi izņemiet vārsta gumiju. Nomazgājiet visas vārsta daļas, sekojot iepriekš minētajiem noteikumiem.



Uzmanību! Lai izvairītos no vārsta gumijas deformēšanās, to aizliegts sarullēt vai izstaipīt.

4. Veiciet salikšanu apgrieztā secībā: ielieciet vietā gumiju, savienojiet vārsta galvenās daļas fiksatoru iedobes ar atbilstošiem izvirzījumiem diska otrā pusē un pagrieziet pulksteņrādītāju virzienā. Uzstādiet tvaika vārstu ierīces vāka ligzdā (ārējam diskam ir jāatrodas virs

izvirzījuma).
Kondensāts, kurš rodas ēdiena gatavošanas laikā, dotajam modeli uzkrājas speciālā vietā uz ierīces korpusa apkārt traukam un notek konteinerā, kurš atrodās ierīces aizmugurējā daļā.

1. Atveriet vāku, izņemiet trauku. Ja nepieciešams, nedaudz paceliet multivāres katla priekšējo daļu, lai kondensāts pilnībā notek konteinerā.
2. Noņemiet konteineri, viegli pavelkot aiz izvirzījuma uz savu pusi.
3. Nolejiet kondensātu. Izmazgājiet konteineri un ielieciet atpakaļ.
4. Kondensātu, kurš palicis apkārt traukam, noņemiet ar virtuves salvešu palīdzību.

VI. GATAVOŠANAS PADOMI

Kļūdas ēdienu gatavošanā un to novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kas tiek pieļautas gatavojot ēdienu multivāres katlā, kā arī iespējamie kļūdu cēloņi un to novēršana.

Ēdiens nav kārtīgi pagatavojies

Iespējamie problēmas cēloņi		Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta		Gatavošanas laikā neveriet vāku vaļā bez nepieciešamības Aizverot vāku, ir jāatskan klikšķim. Pārliecinieties, ka nekas netarucē cieši aizvērt vāku un iekšējā vāka blīves gumija nav deformējusies
Ir slikts kontakts starp kausu un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta		Traukam ir jābūt ieliktam korpusā līdzeni un tam ir cieši jāpieguļ sildelementa diskam. Pārliecinieties, ka multivāres katla darbības kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska Nodrošina, ka darba kameru Multicookings svešķermeņi. Izvairītos no apkures diska piesārņojumu.
Neveiksmīga ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šīs sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Jūsu izvēlētā recepte neder gatavošanai multivāres katlā		Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotam modelim adaptētās) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Tvaicējot: traukā ir par maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums		Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja jums rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā.
Cepot:	Traukā ir ieliets par daudz eļļas	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (vārot eļļā) sekojiet atbilstošās receptes norādēm
	Pārāk liels mitrums traukā	Cepot neaizveriet multivāres katla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas atkausējiet un nolejiet ūdeni
Vārot: buljona iztvaikošana vārot produktus ar paaugstinātu skābju saturu		Dažiem produktiem pirms vārīsanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skalošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Mīklas izstrādājumiem:	Rūgšanas procesā mīkla ir pielipusi pie iekšējā vāka un nosprostojusi tvaika vārtsu	Ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu
	Traukā ir ielikts par daudz mīklas	Izņemiet mīklas izstrādājumu no trauka, apgrieziet un ielieciet atpakaļ traukā, pēc tam pabeidziet gatavot. Turpmāk ievietojiet traukā mazāku mīklas daudzumu

Produkts ir pārvārījies

Jūs esat kļūdījušies poduktu izvēlē vai uzstādot (izvēloties) gatavošanas laiku.Sastāvdaļu izmērs ir mazāks nekā nepieciešams	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi ir atradies autosildīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot autosildīšanas funkciju. Ja jūsu modelim ir pardzēta dotās funkcijas iepriekšēja atslēgšana, izmantojiet šo iespēju

Vārot produkts iztvaiko

Vārot piena putru iztvaiko piens	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pasterelizētu pienu ar 2.5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir slikti apstrādātas (slikti izskalotas, utt.) Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai nav pareizi izvēlēti produkti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei. Graudaugus, gaļu, zivis un jūras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas

ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās ēdiena gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms sākt gatavot, pārliecinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārak liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: jūs esat aizmirsuši ieliet eļļu; nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nedaudz eļļas, tik daudz, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriež
Sautējot: traukā nav pietiekami liels mitrums	Pielejiet traukā vairāk ūdens. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības netaisiet vaļā multivāres katla vāku
Vārot: traukā ir pārak maz šķidruma (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Mīklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms mīklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

Produkts traukā ir pārāk bieži maisīts	Produktus cepot, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir uzstādīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR PĀRĀK MITRS

Izmantoti nepiemēroti produkti, kas rada papildus mitrumu (sulīgi dārzeņi vai augļi, sasaldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur papildus mitrumu vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais ēdiens ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multivāres katlā	Izņemiet izstrādājumu no multivāres katla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz neilgu laiku ar ieslēgtu autosildīšanas režīmu

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

Slikti saputotas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to sagatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mīklā pārāk ilgi turēts cepamais pulveris	
Nav izsijāti milti vai slikti samīcīta mīkla	
Ir pievienotas nepareizas sastāvdaļas	
Jūsu izvēlētā recepte nav piemērota šim multivāres katla modelim	

Dažos REDMOND multivāres katlu modeļos programmām „STEW" un „SOUP" nostrādā aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu, ja traukā nav pietiekams šķidruma daudzums. Šādā gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbību un pāriet autosildīšanas režīmā.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

	Produkts	Svars, kg(daudzums)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas / liellopa fileja (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Jēra gaļas fileja (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Vistas fileja (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeles/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3gab.)	500	10/15
5	Zivs (fileja)	500	500	10
6	Garneles (tīrītas, vārītas – saldētas)	500	500	5
7	Kartupeļi (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Burkāni (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Bietes (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	1 stunda 10 min
10	Dārzeņi (svaigi sasaldēti)	500	500	10
11	Olas	3 gab.	500	10

Jāņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteicamie temperatūras uzstādījumi programmai „MULTICOOK"

Nr.	Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī recepšu grāmatu)
1	35°C	Mīklas raudzēšana,etiķa pagatavošana
2	40°C	Jogurta pagatavošana
3	45°C	Skābēšana
4	50°C	Raudzēšana
5	55°C	Fadža pagatavošana
6	60°C	Zaļās tējas, bērnu pārtika pagatavošana
7	65°C	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā
8	70°C	Punša pagatavošana
9	75°C	Pasterizācija, baltās tējas pagatavošana
10	80°C	Karstvīna pagatavošana
11	85°C	Biezpiena vai ēdienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
12	90°C	Sarkanās tējas pagatavošana
13	95°C	Piena putru pagatavošana
14	100°C	Bezē, ievārījumu pagatavošana
15	105°C	Galerta pagatavošana
16	110°C	Sterilizācija
17	115°C	Sīrupa pagatavošana
18	120°C	Stilbiņu pagatavošana
19	125°C	Sautētas gaļas pagatavošana
20	130°C	Sacepuma pagatavošna
21	135°C	Gatavo ēdienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu.
22	140°C	Žāvēšana
23	145°C	Dārzeņu un zivs cepšana follijā
24	150°C	Gaļas cepšana follijā
25	155°C	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
26	160°C	Putnu gaļas cepšana
27	165°C	Steiku cepšana
28	170°C	Fritēšana (vārīšana eļļā) (frī kartupeļi, vistas nageti, utt.)

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stundas	Darbības parametru gaidīšanas režīms	Autosildīšana
MULTICOOK	Dažādu ēdienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku.	15 min	5 min – 1 stunda / 1min 1 stunda – 12 stundas /5 min	+	–	+
OATMEAL	Piena putru gatavošana	10 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	+	–	+
STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdienu sautēšana	1 stunda	20 min – 12 stundas / 5min	+	–	+
FRY	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdienu cepšana	15 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	–	–	+
SOUP	Buljonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	+	–	+
STEAM	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana .	15 min	5 min – 2 stundas / 5 min	+	+	+

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stundas	Darbības parametru gaidīšanas režīms	Autosildīšana
PASTA	Makaronu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; cīsiņu, pelmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana.	8 min	2 min – 20 min / 1 min	–	+	+
SLOW COOK	Karsēta piena, sautētas gaļas, stilbiņu, galerta gatavošana	5 stundas	1 stunda – 8 stundas / 10 min	+	–	+
BOIL	Dārzeņu un pārkšaugu vārīšana	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	+	–	+
BAKE	Keksu, biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	+	–	+
GRAIN	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Udenī vārīto irdeno putru gatavošana.	35 min	5 min – 4 stundas / 5 min	+	–	+
PILAF	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana.	1 stunda	20 min – 1 stunda 30 min / 10 min	+	–	+
YOGURT/DOUGH	Dažādu jogurtu pagatavošana	8 stundas	6 stundas – 12 stundas / 10 min	+	–	–
PIZZA	Picas pagatavošana	25 min	20 min – 1 stunda / 5 min	+	–	+
BREAD	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot mīklas raudzēšanu).	3 stundas	1 stunda – 6 stundas / 10 min	+	–	–
DESSERT	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana	1 stunda	5 min – 4 stundas / 5 min	+	–	+
QUICK COOK	Ātra rīsu un ūdenī vārīto irdeno putru gatavošana	30 min	–	–	–	+

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Kļūdas ziņojums uz displeja	Iespējamā problēma	Kļūdas novēršana
E1 — E3	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plates vai sildele-menta bojājums	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja ieslēdzot ierīci atkārtoti problēma nav novērsta, vērsieties autorizētajā serisas centrā

Problēma	Iespējamā problēma	Problēmas novēršana
Neieslēdzas	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet spriegumu elektrotīkā
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektrpadevē	Pārbaudiet spriegumu elektrotīkā
	Starp trauku un sildelementu ir iekļuvis svešķermenis	Izņemiet svešķermeni
	Trauks multivāres katlā ir ievietots nelīdzeni	Ievietojiet trauku taisni, bez slīpuma
	Netīrs sildelements	Atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Notīriet sildelementu

VIII. GARANTIJAS PIENĀKUMI

Šai ierīcei ir paredzēta 2 gadu garantija no iegādāšanās brīža.

Garantijas periodā ražotājs apņemas novērst ar remonta palīdzību, detaļu nomaiņu vai visas ierīcē maiņu jebkādus ražošanas defektus, ko izraisījusi nepietiekama materiālu vai ražošanas kvalitāte. Garantija stājas spēkā tikai tajā gadījumā, ja pirkuma datums ir apstiprināts ar veikala zīmogu un pārdevēja parakstu uz oriģinālā garantijas talona. Garantijas apkalpošana ir spēkā tikai gadījumos, ja ierīce tika lietota saskaņā ar lietošanas instrukciju, nav remontēta, nav izjaukta un nav bijusi bojāta nepareizas lietošanas rezultātā, kā arī ir saglabāta pilna ierīces komplektācija. Minētā garantija neattiecas uz dabisko ierīces un izejmateriālu (filtri, lampiņas, keramiskie un teflona pārklājumi, gumijas blīves u.tml.) nodilumu.

Izstrādājuma darbības laiks un garantijas apkalpošanas laiks tiek skaitīti no ierīces pārdošanas datuma vai izgatavošanas datuma (gadījumā, ja pārdošanas datumu nevar noteikt).

Ierīces izgatavošanas datumu var atrast sērijas numurā, kurš atrodas uz identifikācijas uzlīmes uz ierīces korpusa. Sērijas numurs sastāv no 13 zīmēm. 6-tā un 7-tā zīme apzīmē mēnesi, 8-tā – ierīces izgatavošanas gadu.

Ražotāja noteiktais ierīces darbības laiks ir 5 gadi, ar nosacījumu, ka izstradājuma lietošana notiek saskaņā ar doto instrukciju un piemērojamiem tehniskajiem standartiem.

⚠ *Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams pārstrādāt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar sadzīves atkritumiem.*

Enne käesoleva seadme kasutamist lugege tähelepanelikult läbi kasutusjuhend ja hoidke seda teatmikuna. Seadme õige kasutamine pikendab oluliselt selle teenistusaega.

OHUTUSMEETMED

⚠ *Tootja ei kanna vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohutustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.*

- Nimetatud elektriseade kujutab endast paljufunktsionaalset toidu valmistamise seadet olmetingimustes ning seda võib kasutada korterites, suvilates, hotelli numbrites, kaupluste olmeruumides, kontoriruumides ja teistes taolistes mittetööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kanna tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse — see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

⚠ *TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.*

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektrijuhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektrijuhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

⚠ *MEELESPEA: elektrijuhtme juhuslik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elek-*

trilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal — see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.
- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus — niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsiseid vigastusi.
- Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.

⚠ *KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla!*

- Antud seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sealhulgas lastele), kellel esinevad füüsilised, närvidega seotud või psüühilised kõrvalekalded või teadmiste ja kogemuste puudumine, väljaarvatud juhtudel, kui selliste inimeste üle on seatud järelvalve või on korraldatud nende juhendamine seadme kasutamiseks isiku poolt, kes vastutab nende ohutuse eest. Teostada laste järelvalvet eesmärgiga vältida nende mängimist seadmega, selle komplekteerivate osadega, samuti selle tehasepakendiga. Seadme puhastamist ja hooldamist ei tohi lapsed ilma täiskasvanute järelvalveta teha.
- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.

Tehniline iseloomustus

Mudel RMC-M90E
Võimsus........ 860 Vt
Pinge........ 220–240 V, 50 Hz
Anuma maht........ 5 l
Anuma kate........ kõrbemisvastane keraamiline — Anato® (Korea)
Ekraan .... LED, värviline

Programmid

1. MULTICOOK (MULTIKOKK)
2. OATMEAL (PIIMAPUDER)
3. STEW (HAUTAMINE)
4. FRY (PRAADIMINE)
5. SOUP (SUPP)
6. STEAM (AURUL VALMISTAMINE)
7. PASTA (MAKARONID)
8. SLOW COOK (AURUTAMINE)
9. BOIL (KEETMINE)
10. BAKE (KÜPSETISED)
11. GRAIN (TERAVILJAD)
12. PILAF (PILAFF)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TAINAS)
14. PIZZA (PITSA)
15. BREAD (LEIB)
16. DESSERT (DESSERDID)
17. QUICK COOK (EKSPRESS)

Funktsioonid

Valmistoitude temperatuuri ülalhoidmine (autosoojendus)........ olemas, kuni 24 h
Autosoojenduse eelnev väljalülitamine .... olemas
Toitude soojendamine........ olemas, kuni 24 h
Eelseadistus .... olemas, kuni 24 h

Komplektatsioon

Multikeetja........ 1 tk.
Anum RB-C512 .... 1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks .... 1 tk.
Fritüüril praadimise korv sangaga .... 1 tk.
Mõõteklaas .... 1 tk.
Kopsik........ 1 tk.
Lame lusikas........ 1 tk.
Raamat «100 retsepti»........ 1 tk.
Kopsiku/lusikahoidja .... 1 tk.
Kasutusjuhend........ 1 tk.
Hooldusraamat........ 1 tk.
Elektritoitejuhe .... 1 tk.

Oma toodangu täiustamise käigus on tootjal õigus täiendava etteteavitamiseta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke.

Multikeetja RMC-M90E konstruktsioon A1

1. Seadme kaas
2. Eemaldatav sisekaas
3. Anum
4. Kaane avamis nupp
5. Ekraaniga juhtpaneel
6. Korpus
7. Ülekandmise käepide
8. Eemaldatav auruklapp
9. Lame lusikas
10. Kopsik
11. Mõõteklaas
12. Konteiner aurul valmistamiseks
13. Fritüüril praadimise korv
14. Kopsiku- ja lusikahoidja

Juhtpaneel A2

Multikeetja REDMOND RMC-M90E on seadmestatud puutetundliku juhtpaneeliga paljufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

1. «Reheat/Cancel» («Lõpetamine/Soojendamine») — soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisestatud parameetrite nullimine.
2. «Time delay» («Eelseadistus») — eelseadistusaja režiimi sisselülitamine
3. «Temperature» («Temperatuur») — temperatuuritähenduse indikaator programmis «MULTICOOK».
4. «Hour» («Tunnid») — tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
5. «Min» («Minutid») — minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
6. «Quick cook» («Ekspress») — programmi «QUICK COOK» käivitamine.
7. «Menu/Keep Warm» («Menüü/Autosoojendus») — automaatse valmistusprogrammi valik.
8. «Start» — seatud valmistamisrežiimi sisselülitamine.
9. Ekraan.

Ekraani seadmestus A3

1. Automaatprogrammi «QUICK COOK» töö indikaator.
2. Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.
3. Valmistamisetapi indikaatorid.
4. Temperatuuritähenduse indikaator programmis «MULTICOOK».
5. Funktsiooni «Time delay» töö indikaator.
6. Taimeri näidurežiimi indikaator.
7. Taimer.
8. Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator.

I. ENNE KASUTUST

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbriga silt! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiihoolduse õigusest.

Pühkige seadme korpust niiske lapiga. Peske anumat sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks. Sel juhul teostage seadme puhastus.


TÄHELEPANU! Keelatud seadme kasutamine mistahes vigastuste korral.

II. MULTIKEETJA KASUTUS

Enne esmast sisselülitamist

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruklapist tulev kuum aur ei satuks tapeetidele, dekoratiivsetele katetele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskambri põhja vahel ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M90E võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm «QUICK COOK»). Etteantud aja muutmissamm ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Aja muutmiseks:

1. Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klahvi «Hour» seadke kella tähendus. Kui vajutada klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
2. Vajutades klahvi «Min», seadke minutite tähendus. Kui vajutada klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Vajadusel seadke valmistamisaeg vähem kui üheks tunniks, vajutage klahvi «Hour» kuni kella tähendus nullitakse. Klahvi «Min» vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
4. Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraan vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algorütmile. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisestada uuesti.


Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimalikku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammiga kooskõlas valmistamisprogrammi koondtabeliga.

Selleks, et teil oleks mugavam algab etteantava aja vahemik valmistamisprogrammides minimaalsest tähendusest. See võimaldab mõne aja võrra pikendada programmi tööd, kui toit ei jõudnud valmida seadistatud ajal.

Mõnedes automaatprogrammides algab seatud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale seadme väljumist seadistatud töötemperatuurile. Näiteks, kui kallata külm vesi ja seada programmis «STEAM» valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumas piisava koguse auru tekkimist .

Programmis «PASTA» algab etteantud aja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klahvi «Start» korduvat vajutust.

Funktsioon «Time delay»

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgselt peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutist kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisaeg, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile «Start» vajutamist.

Võite valida eelseadistuse aja peale automaatprogrammi valikut, temperatuuritähenduste ja valmistamisaja seadmist:

1. Klahvile «Time delay» vajutades lülitage eelseadistuseks sisse aja seadmise režiim. Ekraanile ilmub kirje «Time delay» taimer hakkab vilkuma.
2. Klahvi «Hour» vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Seatud ajaformaat — 24 tundi. Kui vajutada klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
3. Klahvi «Min» vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutada klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
4. Vajadusel seadke valmistamisaeg vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klahvi «Tunnid» kella tähenduse nullimiseni. Seejärel vajutades klahvi «Min», seadke vajalik minutite tähendus.
5. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisestada uuesti.
6. Aja seadmise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi «Start» mõne sekundi jooksul. Süttib funktsiooni «Time delay» töö indikaator, programm käivitub ja algab aja tagasiarvestus.
7. Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmistoitude temperatuuri ülalhoidmise funktsioon (autosoojendus) ja süttib klahvi «Reheat/Cancel» indikaator.

8. Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel». Klahvi indikaator kustub.

Eelsadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, väljaarvatud programmides «FRY», «PASTA» u «QUICK COOK».

Ei soovitata kasutada funktsiooni «Time delay», kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värske piim, liha, juust jm.).

Aja seadmisel funktsioonis «Time delay» on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programmis «STEAM» algab vaid peale seda, kui multikeetja on saavutanud vajaliku töötemperatuuri (peale vee keemahakkamist).

Valmistoitude temperatuuri ülalhoiu funktsioon «Keep warm» (autosoojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitude temperatuuri vahemikus 70–75°C 24 tunni vältel. Autosoojenduse ajal põleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator, ekraanile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud programmis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel».

Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Multikeetjas REDMOND RMC-M90E on võimalus nimetatud programm eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage stardi ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi «Menu», kuni klahvi «Reheat/Cancelt» indikaator kustub. Autosoojenduse taaslülitamiseks vajutage klahvi «Menu» veelkord (sütib klahvi «Reheat/Cancel» indikaator).

Toitude soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M90E võib kasutada külmade toitude soojendamiseks. Selleks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusesse.
- Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel» helisignaali kõlamiseni. Ekraanil sütib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja võib hoida toitu kuumana 24 tunni vältel. Vajadusel võib autosoojenduse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel», kuni ekraanil kustuvad vastavad indikaatorid.



Vaatamata sellele, et multikeetja võib toitu hoida soojana kuni 24 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolmeks tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

1. Valmistage ette (mõõtke) vajalikud toiduained.
2. Pange toiduained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammile ja asetage see seadme korpusesse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispinnal asuvast maksimaalsest märgist allpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
3. Sulgege multikeetja kaas klõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.
4. Vajutades klahvi «Menu» valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
5. Kui teid ei rahulda vaikimisi seatud valmistamisaeg, võite seda tähendust muuta klahvidele «Hour» ja «Min» vajutades.
6. Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsiooni «Time delay» ei ole programmides «FRY», «PASTA» ja «QUICK COOK».
7. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Start», kuni süttivad klahvide «Start» ja «Reheat/Cancel» indikaatorid. Hakkab tööle seadistatud programm ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programmis «STEAM» algab aja tagasiarvestus vee keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumas; programmis «PASTA» — peale vee keemahakkamist anumas, toiduainete panekut ja klahvi «Start» teistkordset vajutamist.
8. Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi «Menu», kuni kustub klahvi «Reheat/Cancel» indikaator. Klahvi «Menu» teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Autosoojendusfunktsiooni ei ole programmides «YOGHURT» ja «BREAD».
9. Valmistamisprogrammi lõppemisest teavitab teid helisignaal. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvatest seadistustest, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (põleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator) või ooterežiimi (vilgub klahvi «Start» indikaator).
10. Selleks, et tühistada sisestatud programm, katkestada valmistamisaeg või autosoojendus, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Reheat/Cancel».



Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovitame kasutada multikeetjale REDMOND RMC-M90E lisatud raamatus «100 retsepti» toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.



Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovitavat tulemust tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalset, laiendatud käsiseadistustega programmi «MULTICOOK», mis avab teie toiduvalmistamise eksperimentidele suured võimalused.

Programm «MULTICOOK»

Nimetatud programm on mõeldud praktiliselt mistahes toitude valmistamiseks kasutaja poolt seatud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile «MULTICOOK» võib Multikeetja REDMOND RMC-M90E asendada terve rida köögiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teid huvitava, vanas kulinaariaalases raamatus loetud või Internetist võetud retsepti järgi.

Et oleks mugavam, toitude valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käsitsi sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Menu» peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator «Reheat/Cancel».

Vaikimisi valmistamise aeg programmis «MULTICOOK» on 15 minutit, vaikimisi valmistamise temperatuur 100°C.

Temperatuuri käsitsi reguleerimise vahemik (muudetav klahvile «Temperature» vajutamisega): 35-170°C 5°C — muutmissammuga.

Aja käsitsi reguleerimise vahemik: 5 minutist — 12 tunnini 1-minutilise muutmissammuga kuni 1-tunnisele intervallile või 5-minutilise muutmissammule enam kui 1-tunnisele intervallile.



Programmis «MULTICOOK» on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatut «100 retsepti» meie professionaalsetelt kokkadelt või spetsiaalset temperatuuritabelit erinevate toitude ja toiduainete valmistamiseks.

Programm «OATMEAL»

Soovitatakse piimaputrude valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm «OATMEAL» on mõeldud putrude valmistamiseks vähese kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakeemise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse enne valmistamist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- enne valmistamist määrida multikeetja anum võiga;
- rangelt järgida proportsioone, mõõtes toiduaineid vastavalt retseptiraamatu soovitustele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see joogiveega vahekorras 1:1.

Piima ja teraviljade omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahest võib end tunda anda valmistamise tulemustel.

Kui programmis «OATMEAL» oodatud tulemust ei saavutatud, kasutage universaalset programmi «MULTICOOK». Piimapudru valmistamise optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogust ja valmistamise aega valige vastavalt retseptile.

Programm «STEW»

Soovitatakse juurviljade, liha, linnuliha, mereandide hautamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 12 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «FRY»

Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja mereandide praadimiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

«Time delay» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Selleks, et toiduained ei kõrbeks põhja, järgige retseptiraamatus toodud soovitusi ja perioodilt segage anumas olevaid toiduaineid Lubatud on valmistada avatud kaanega multikeetjas.

Programm «SOUP»

Soovitatakse erinevate suppide, puljongite, samuti kompottide ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «STEAM»

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimetoitude, lastetoitude aurul valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

1. Kallake anumasse 600–1000 ml vett. Paigutage anumasse aurul valmistamise konteiner.
2. Mõõtke ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
3. Järgige peatüki «Automaatprogrammide kasutamise üldkord» p. 3-10 näpunäiteid.


Programmis algab aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist ja auru piisava tiheduse saavutamist anumas.

Kui antud programmis te ei kasuta aja automaatseadistusi, kasutage aurul valmistamise aja tabelit erinevate toitude jaoks.

Programm «PASTA»
Soovitatakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinkalide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sisestamist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamisest ja toiduainete sissepanemise vajadusest annab teada helisignaal. Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvat vajutust klahvile «Start».

«Time delay» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.


Mõnede toiduainete valmistamisel (näiteks makaronid, pelmeenid jne.) tekib vaht. Vahu väljakeemise vältimiseks anumast võib avada kaane mõne minuti pärast peale toiduainete panemist keevasse vette.

Programm «SLOW COOK»
Soovitatakse hautatud liha, ahjupiima valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 5 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm «BOIL»
Soovitatakse juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «BAKE»
Soovitatakse biskviitide, vormide, pärmi- või lehttaignast küpsetiste küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.


Biskviidi valmidust võib kontrollida sellesse puupulga (hambaorgi) torgates. Kui väljavõtmisel ei jää selle külge taigent — on biskviit valmis.

Leiva valmistamisel soovitatakse toidu automaatsoojenduse funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.

Programm «GRAIN»
Programmi soovitatakse sõmerate putrude valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevate lisandite valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «PILAFF»
Soovitatakse erinevat liiki pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm «YOGURT»
Nimetatud programmi abil võite oma kodus valmistada erinevaid ja kasulikke jogurteid. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 6 tunnist 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinnast.


Jogurtite valmistamiseks võite kasutada spetsiaalseid jogurti valmistamise purkide komplekti REDMOND RAM-G1 (soetatakse eraldi).

Programm «PIZZA»
Soovitatakse pitsa valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 25 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist kuni 1 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «BREAD»
Soovitatakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli — alates taigna kerkimisest kuni küpsetamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnist 6 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Koostisainete panemisel anumasse jälgige, et need oleksid 1/2 jagu allpool anuma sisepinnast.

Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seejärel juba vahetult küpsetamine.

- Enne jahu kasutamist soovitatakse see sõeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.
- Ei soovitata kasutada eelseadistuse funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpsetise kvaliteedile.
- Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpsetatava toote kvaliteet.
- Aja kokkuhoiuks ja valmistamise lihtsustamiseks soovitame kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.

Programm «DESSERT»
Soovitatakse erinevate puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «QUICK COOK»
Soovitatakse riisi, sõmerate teraviljaputrude kiireks valmistamiseks.

Nimetatud programmis ei ole valmistamisaja seadistust ja funktsiooni «Time delay».

III. TÄIENDAVAD VÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine.
- Kohupiima, juustu valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Lastetoitude soojendamine.
- Nõude ja isiklike hügieenitarvete steriliseerimine.

IV. TÄIENDAVAD AKSESSUAARID

Täiendavaid aksessuaare multikeetjale võib soetada eraldi. Nende valiku, soetamise ja teie mudeliga kohandumise küsimustes pöörduge teie riigis oleva ametliku esindaja poole.

REDMOND RAM-CL1 — anuma näpitsad
Mõeldud anuma mugavaks ja ohutuks väljavõtmiseks multikeetjast. Võimalik kasutada teiste multikeetjate mudelitega.

REDMOND RHP-M01 — singivalmistaja
Mõeldud singi, rulettide ja muude lihast, kanalihast või kalast delikatesside valmistamiseks, millele on lisatud erinevaid maitseaineid ja täidiseid. Võite kasutada singivalmistajat multikeetjas, praeahjus, aerogrillis või pliidil vajaliku suurusega kastrulis.

REDMOND RAM-FB1 — korv fritüüril praadimiseks.
Kasutatakse erinevate toiduainete valmistamiseks tugevasti soojendatud või keevas õlis (fritüüris). Sobib mistahes anumatele mahuga alates 3 liitrist. Valmistatud roostevabast terasest, olemas eemaldatav käepide ja haak anumal fikseerimiseks üleliigse õli väljavalamise kergendamiseks peale valmistamist. Võimalik kasutada teiste multikeetjate mudelitega. Võib pesta nõudepesumasinas.

REDMOND RAM-G1 — jogurtipurkide komplekt kaantel olevate märgetega (4 tk.)
Soovitatakse erinevate jogurtite valmistamiseks. Purkidel on märgitud kuupäevad, mis võimaldavad kontrollida kõlblikkuse aega. Võimalik kasutada teiste multikeetjate mudelitega.

REDMOND RB-C502 — keraamilise kattega anum, valmistaja Anato® (Korea)
Mahutatavus: 5 liitrit. Omab kõrget mehhaaniliste vigastuste vastast kindlust, suurepäraseid kõrbemisvastaseid ja soojustjuhtivaid omadusi, tänu millele ei kõrbe toit põhja ja haudub ühtlaselt kogu valmistamisprotsessi vältel. Antud anum on spetsiaalselt välja töötatud kvaliteetsemaks küpsetamisprotsessiks ja toitude valmistamiseks praeahjus. Anumat võib kasutada ka ilma multikeetjata toiduainete säilitamiseks ja toitude valmistamiseks praeahjus. Võib pesta nõudepesumasinas.

REDMOND RB-S500 — terasest anum
Mahutatavus: 5 liitrit. Omab kõrget mehhaaniliste vigastuste vastast kindlust. Soovitatakse erinevate suppide, kompottide, džemmide ja mooside valmistamiseks. Selles võib kasutada saumikserit, mikserit ja muid köögiseadmeid juurvilja-, puuviljapüreede ja kreem-suppide valmistamisel. Ei soovitata praadimiseks. Võib pesta nõudepesumasinas.

V. SEADME PUHASTAMINE

Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Puhastamiseks kasutage pehmet kangast ja delikaatseid nõudepesuvahendeid. Soovitame seadet puhastada kohe peale kasutust.


Puhastamisel on keelatud kasutada abrasiivvahendeid, abrasiivkattega käsnasid ja keemiliselt agressiivseid vahendeid. Keelatud on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla.

Enne esmast kasutamist ja lõhnade kõrvaldamiseks peale valmistamist soovitatakse 15 minuti vältel keeta pool sidrunit programmis «STEAM».

Anum, sisemine alumiiniumist kaas ja eemaldatav auruklapp tuleb pesta peale seadme igakordset kasutamist. Võib pesta nõudepesumasinas. Peale puhastamist kuivatage selle välispind täielikult kuivaks.

Sisemise alumiiniumkaane puhastamiseks:
1. Avage multikeetja kaas.
2. Kaane sisepoolt vajutage üheaegselt keskpunkti poole kaht plastmassist fiksaatorit.
3. Jõudu kasutamata tõmmake sisekaant veidi enda poole alla, et see tuleks põhikaanest lahti.
4. Hõõruge mõlema kaane pinda niiske köögirätiku või käsnaga. Vaja-

dusel peske eemaldatud kaas veejoa all ja kasutage nõudepesu vahendeid. Ei soovitata pesta nõudepesumasinas.

5. Pange kokku vastupidises korras: Paigutage alumiiniumkaas ülemistesse soontesse, kohandage see põhikaanega ja vajutage kergelt klõpsatuseni. Alumiiniumsisekaas peab tihedalt fikseeruma.

Auruklapp paikneb seadme ülemises kaanes olevas spetsiaalses pesas ja koosneb kahest osast: väliskettast ja alusest Klapi puhastamiseks:

1. Tõmmake ettevaatlikult välisketast endast üles ja enda poole, nagu on näidatud joonisel **A4**.
2. Ketta sisemisel poolel pöörake klapi põhiosa vastupäeva lõpuni ja võtke see maha.
3. Võtke ettevaatlikult välja klapi kumm. Peske puhtaks kõik klapi osad, järgides ülaltoodud reegleid.

STOP *TÄHELEPANU! Kummi deformeerumise vältimiseks on keelatud klapi kumme keerata ja tõmmata.*

4. Pange kokku vastupidises korras: asetage kumm kohale, kohandage klapi põhiosa sooned vastavate eenditega väliskestal ja pöörake päripäeva. Paigutage auruklapp seadme kaanel olevasse pesasse (väljavõtmiseks peab välisketas paiknema eendiga tahapoole).

Valmistamise ajal moodustuv kondensaat koguneb nimetatud mudelis seadme korpusel olevasse õõnsusesse ja voolab konteinerisse, mis paikneb seadme tagumisel poolel.

1. Avage kaas, võtke anum välja. Vajadusel tõstke veidi multikeetja esiosa, et kondensaat voolaks täielikult konteinerisse.
2. Võtke konteiner maha, tõmmates kergelt eendit enda poole.
3. Kallake kondensaat välja. Peske konteiner ja asetage kohale.
4. Anuma ümber olevasse õõnsusesse jäänud kondensaat eemaldage köögirätiku abil.

VI. VALMISTAMISE NÕUANDED

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Käesolevas jaos on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toitude valmistamisel, vaadatud läbi nende võimalikud põhjused ja nende kõrvaldamise viisid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhjuse võimalikud probleemid		Lahendamise viisid
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgesite selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge		Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajaduseta. Sulgege kaas klõpsatuseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkumm ei ole deformeerunud
Anum ja soojenduselement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge		Anuma peab asetama seadme korpusesse sirgelt, põhjaga tihedalt soojenduskettale liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambris ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laske soojenduskettal määrduda
Toidu koostisainete vale valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valisite vale valmistamisprogrammi. Koostisained on lõigatud liiga suurte tükkidena, rikutud toiduainete sissepaneku üldiseid proportsioone. Seadsite valesti valmistamise aja. Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks		Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tõepoolest usaldada. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile
Aurul valmistamisel: anumas on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks		Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veetaset valmistamise protsessis
Praadimisel:	Valasite anumasse liialt palju taimeõli	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja õhukese kihina. Fritüüris praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi
	Liigne vedelik anumas	Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui seda ei ole märgitud retseptis. Värskelt külmutatud toiduained tuleb enne praadimist kindlasti lahti külmutada ja nendelt vedelik ära nõrutada
Keetmisel: puljongi väljakeemine kõrgenenud happesusega toiduainete keetmisel		Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötlust: läbipesemist, puhastamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi
Küpsetamisel: (taigen ei küpsenud läbi):	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskeklapi	Pange anumasse väiksemas koguses taigent.
	Panite anumasse liialt palju taigent	Võtke küpsetis anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seejärel valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigent

TOIDUAINE ON ÜLE KEENUD

Eksisite toiduaine liigi valikult või valmistamisaja seadmisel (arvutamisel). Koostisainete liialt väike suurus	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile
Peale valmistamist seisis valmis toit liialt kaua autosoojenduse režiimis	Liialt kestev autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelis on ette nähtud nimetatud funktsiooni eelnev väljalülitamine, võite seda võimalust kasutada

KEETMISEL KEEB TOIDUAINE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi joogiveega lahjendada
Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödeldud valesti (halvasti pestud jne.). Ei järgitud koostisainete vahekorda või oli valesti valitud toiduaine tüüp	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötluse viis, sissepanemise vahekord peavad vastama nende soovitustele. Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks

TOIT KÕRBEB PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgselt. Anuma kõrbemisvastane kate on rikutud	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbemisvastane kate ei ole vigastatud
Toiduainete üldmaht on retseptis soovitatavast väiksem	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte
Seadsite liialt suure valmistamise aja	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi
Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöörasite hilja valmistatavaid toiduaineid	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimeõli — nii, et see kataks põhja õhukese kihina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumas olevaid toiduaineid periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata
Hautamisel: anumas ei ole piisavalt vedelikku	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajaduseta
Keetmisel: anumas on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahekord)	Järgige vedeliku ja kõvade koostisainete õiget vahekorda
Küpsetamisel: ei määrinud anuma sisepinda enne valmistamist võiga	Enne taigna sissepanekut määrige anuma seinad ja põhi võiga või taimeõliga (ei tasu valada õli anumasse!)

TOIDUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

Segasite toiduainet anumas liialt sageli	Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5-7 minuti tagant
Seadsite liialt suure valmistamise aja	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi

EST

KÜPSETIS TULI NIISKE

Kasutati sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahlased puuviljad või juurviljad, külmutatud marjad, hapukoor jne.)	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisaineteks mitte valida liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid võimalusel minimaalsetes kogustes
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua	Püüdke küpsetis võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmimist. Vajadusel võite jätta toidu multikeetjasse väheseks ajaks väljalülitatud autosoojendusega

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötluse viis, sissepanemise vahekord peavad vastama nende soovitustele
Taigen seisi liialt kaua kergitusainega	
Jätsite jahu sõelumata või sõtkusite taigent halvasti	
Koostisainete panekul eksisite	
Teie poolt valitud retsept ei sobi küpsetamiseks nimetatud multikeetja mudelis	

Multikeetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programmides «STEW» ja «SOUP» vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaitse. Sel juhul valmistamise programm seiskub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Erinevate toiduainete aurul valmistamise soovitatav aeg

	Toiduaine	Kaal, g (kogus)	Vee kogus, ml	Valmistamisaeg, min
1	Sealiha/veiseliha filee (1,5x1,5 kuubikud)	500	500	20/30
2	Lambaliha filee (1,5x1,5 kuubikud)	500	500	25
3	Kanafilee (1,5x1,5 kuubikud)	500	500	15
4	Frikadellid/kotletid	180 g (6 tk)/ 450 (3 tk)	500	10/15
5	Kala (filee)	500	500	10
6	Salatikrevetid (puhastatud, keedetud-külmutatud)	500	500	5
7	Kartul (1,5x1,5 kuubikud)	500	500	15
8	Porgand (1,5x1,5 kuubikud)	500	500	35
9	Peet (1,5x1,5 kuubikud)	500	500	1 tund 10 minutit
10	Värskelt külmutatud juurviljad	500	500	10
11	Aurul valmistatud muna	3 tk.	500	10

Tuleb arvestada, et need on üldised soovitused. Tabelis osutatud reaalne aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

Soovitused temperatuurirežiimide kasutamisel programmis «MULTICOOK»

Nr	Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)
1	35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
2	40°C	Jogurti valmistamine
3	45°C	Juuretis
4	50°C	Käärimine
5	55°C	Pumati valmistamine
6	60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
7	65°C	Vaakumpakendis liha valmistamine
8	70°C	Punši valmistamine
9	75°C	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine
10	80°C	Hõõgveini valmistamine
11	85°C	Kohupiima või kestvat valmistusaega nõudvate toitude valmistamine
12	90°C	Punase tee valmistamine
13	95°C	Piimaputrude valmistamine
14	100°C	Besee või moosi valmistamine
15	105°C	Süldi valmistamine
16	110°C	Steriliseerimine
17	115°C	Suhkrusiirupi valmistamine
18	120°C	Koodi valmistamine
19	125°C	Hautatud liha valmistamine
20	130°C	Vormiroogade valmistamine
21	135°C	Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriku moodustumiseks
22	140°C	Suitsutamine
23	145°C	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
24	150°C	Liha küpsetamine fooliumis

Nr	Töötemperatuur	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamatut)
25	155°C	Pärmitaignast toodete praadimine
26	160°C	Linnuliha praadimine
27	165°C	Steikide praadimine
28	170°C	Fritüüris praadimine (friikartul, kananagitsad jne.)

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitused	Vaikimisi valmistamise aeg.	Valmistamisaja vahemik/ seadistussamm	Stardi eelseadistus, h	Tööparameetritele väljumise ootus	Autosoojendus
MULTICOOK	Erinevate toitude valmistamine temperatuuri ja valmistusaja seadmise võimalusega	15 min	5 min — 1 tund / 1 minut 1 tund — 12 tundi / 5 minutit	+	–	+
OATMEAL	Piimaputrude valmistamine	10 min	5 min — 1 tund 30 min / 1 minut	+	–	+
STEW	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine	1 tund	20 min — 12 tundi / 5 minutit	+	–	+
FRY	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitude valmistamine	15 min	5 min — 1 tund 30 min / 1 minut	–	–	+
SOUP	Puljongite, juurviljasuppide ja külmsuppide valmistamine	1 tund	20 min — 8 tundi / 5 minutit	+	–	+
STEAM	Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	15 min	5 min — 2 tundi / 5 minutit	+	+	+
PASTA	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viinerite, pelmeenide ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min — 20 minutit / 1 minut	–	+	+
SLOW COOK	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, süldi, tarretise valmistamine	5 tundi	1 tund — 8 tundi / 10 minutit	+	–	+
BOIL	Juurviljade ja ubade keetmine	40 min	5 min — 2 tundi / 5 minutit	+	–	+
BAKE	Soovitatakse keekside, biskviitide, vormiroogade, pärmi- või lehttaignast pirukate küpsetamiseks	1 tund	20 min — 8 tundi / 5 minutit	+	–	+
GRAIN	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putrude keetmine veel	35 min	5 min — 4 tundi / 5 minutit	+	–	+
PILAF	Erinevate pilaffide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnulihaga, juurviljadega)	1 tund	20 min — 1 tund 30 minutit / 10 minutit	+	–	+
YOGURT	Erinevate jogurtite valmistamiseks	8 tundi	6 tundi — 12 tundi / 10 minutit	+	–	–
PIZZA	Pitsa valmistamine	25 min	20 min — 1 tund / 5 minutit	+	–	+
BREAD	Nisu — ja rukkijahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)	3 tundi	1 tund — 6 tundi / 10 minutit	+	–	–
DESSERT	Erinevate värsketest puuviljadest ja marjadest dessertide valmistamine	1 tund	5 min — 4 tundi / 5 minutit	+	–	+
QUICK COOK	Riisi, sõmerate putrude kiire valmistamine	30 min	–	–	–	+

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Veateade ekraanil	Võimalikud vigastused	Vea kõrvaldamine
E1-E3	Süsteemiviga, juhtplaadi või soojenduselemendi vigastused	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Sulgege kaas klõpsatuseni, lülitage seade uuesti elektrivõrku. Kui probleem ei lahene, pöörduge autoriseeritud hoolduskeskusesse

Rike	Võimalik põhjus	Rikke kõrvaldamine
Ei lülitu sisse	Elektrivõrgus puudub toide	Kontrollige elektrivõrgu pinget
Toit valmib liialt kaua	Elektrivõrgu pingelangused	Kontrollige elektrivõrgu pinget
	Anuma ja soojenduselemendi vahele on sattunud kõrvaline ese	Eemaldage kõrvaline ese
	Anum on multikeetjasse paigaldatud viltu	Asetage anum sirgelt, ilma vildakuteta
	Soojenduselement on määrdunud	Lülitage seade elektrivõrgust välja, andke sellel jahtuda. Puhastage soojenduselement

V. GARANTIIKOHUSTUSED

Antud seadmele antakse 25-kuuline garantii alates selle soetamisest. Garantiiaja jooksul kohustub valmistaja remondi, detailide asendamise või kogu seadme asendamise teel kõrvaldama mistahes tehasedefektid, esile kutsutud materjalide ebapiisava kvaliteedi või kokkupanekuga. Garantii jõustub vaid sel juhul, kui ostukuupäev on kinnitatud kaupluse pitsatiga ja müüja allkirjaga originaalsel garantiitalongil. Käesolevat garantiid tunnistatakse vaid juhul, kui seadet kasutati vastavalt juhendile, seda ei remonditud, ei võetud lahti ja ei olnud vigastatud selle ebaõigel kasutamisel, samuti juhul, kui on säilinud seadme täielik Komplektaktsioon. Nimetatud garantii ei laiene seadme loomulikule kulumisele ja kulumaterjalidele (filtrid, lambid, kõrbemisvastased katted, tihendid jne.).

Toote teenistusaega ja garantiikohustuste kehtivusaega arvestatakse selle ostupäevast või toote valmistamise päevast (juhul, kui müügi kuupäeva ei ole võimalik tuvastada).

Seadme valmistamise kuupäeva võib leida seerianumbris, mis paikneb toote korpusel oleval identifitseerimise sildil. Seerianumber koosneb 13 märgist. 6 ja 7 märk tähistavad kuud, 8 märk – seadme väljalaske aastat.

Tootja poolt kehtestatud teenistusaeg – 5 aastat selle soetamise hetkest alates. Tähtaeg kehtib juhul, et toodet kasutatakse vastavalt juhendile ja rakendatavatele tehnilistele standarditele.

Pakend, kasutusjuhend, samuti seade ise tuleb utiliseerida vastavalt jäätmete käitluse kohalikule programmile. Kandke hoolt ümbritseva keskkonna eest: ärge visake selliseid tooteid koos tavaliste olmejäätmetega.

Cihazı kullanmaya başlamadan önce, kullanma kılavuzu dikkatli okuyunuz ve danışma kitabı olarak saklayınız. Cihazın doğru bir şekilde kullanılması, ömrünü uzatır.

GÜVENLİK TEDBİRLERİ



Üretici, güvenlik tekniği ve cihazın ömür kurallarının ihlalinden kaynaklanan hasara uğramasında hiç bir sorumluluk kabul etmez.

- Bu elektrikli cihaz çok fonksiyonlu bir yemek pişirme aygıtı olup ev ortamında kullanılmak üzere dairede, köy evlerinde, otel odalarında, dükkân, ofis içinde ve diğer endüstriyel olmayan ortamlarda kullanılabilir. Endüstriyel veya amaç dışı kullanım, cihazın doğru kullanımın kurallarının ihlali olarak kabul edilecektir. Bu durumda üretici meydana gelen sonuçlardan sorumlu tutulmaz.
- Cihazın elektrik ağına bağlanırken, ağın gerilim ile cihazın itibari geriliminin birbirine uygun olduğundan emin olunuz (teknik özelliklerine veya fabrikanın ürün tablosuna bakınız.)
- Cihazın kullanılan voltaja uygun uzatma kablosunu kullanınız. Aksi durumlarda parametrelerin uygunsuzluğu kısa devreyi yada kablonun yanmasına sebep olabilir.
- Cihazı sadece topraklanmış prizlere sokunuz. Bu kural, elektrik akımın zararından korunması açısından zorunludur. Uzatma kablosu kullanırken, uzatma kablosununda topraklanmış olduğundan emin olunuz.



Dikkat! Cihaz çalışırken bunun gövdesi, kabı ve metal parçalar ısınır! Dikkat ediniz! Mutfak eldivenleri kullanınız. Sıcak buhardan yanık oluşmasını önlemesi için, cihazın kapağını açarken üzerine eğilmeyiniz.

- Cihazın kullanılmadan sonra, temizleme veya taşıma sırasında prizden çıkarınız. Elektrik kablosunu kuru elle çıkarınız, kablodan değil fişten tutunuz.
- Elektrik besleme kablosunu, kapı boşluğu ya da ısı kaynakların yakınında çekmeyiniz. Elektrik kablosunun bükülmesine ve katlanmasına, keskin cisimlerle, mobilyanın köşelerle ve kenarlarla temas etmemesine dikkat ediniz.



Unutmayınız ki: elektrik besleme kablosunun kazayen bozulması, garanti kapsamına girmeyen aksaklıklara ve elektrik akımından oluşan hasarlara sebep olabilir. Bozulmuş elektrik

kablosu, acil olarak servis merkezinde değiştirilmelidir.

- Cihazı yumuşak yüzeyine yerleştirmeyiniz, çalışma sırasında üzerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınmaya uğrar ve bozulabilir.
- Cihazın açık havada kullanılmayınız; cihazın içine nem yada yabancı cisimleri kaçabilir. Bu durum da cihazın bozulmasına yol açar.
- Cihazı temizlemeden önce, ekektrik ağından ayrılmış olduğuna ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Cihaz temizleme ile ilgili kurallara takip ediniz.



Cihazın gövdesinin suyun içine daldırılması ya da suyun akışına doğru yerleştirmesi yasaktır!

- Fiziksel, nörolojik veya zihinsel engelli bireyler (çocuklar dâhil), veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan insanlar tarafından, bu kişileri denetleyen veya güvenliklerinden sorumlu olan ve cihazın kullanımıyla ilgili bilgi veren biri olmadığı takdirde bu cihazın kullanılması uygun değildir. Cihaz, aksesuarları ve fabrika ambalajı ile oynamamaları için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlenmesi ve bakımı yetişkinlerin gözetimi olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazın kendi başına tamir edilmesi yada cihazın konstruksyonunda modifikasyon yapılması yasaktır. Bakım ve tamirat ile ilgili tüm işler sadece yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır. Profesyonel olmayan işler cihazın bozulmasına, travm oluşmasına ve ürünün zarar görmesine yol açabilir.

Teknik özellikler

Model	RMC-M90E
Voltaj	860 Vt
Gerilim	220–240 V, 50 Hz
Kap hacmi	5 l
Kap kaplaması	ANATO® dibe yapışmayan seramik kaplaması (Kore)
LED-display	mevcut, renkli
3D-ısıtma	mevcut

Programlar

1. MULTICOOK (MULTİ AŞÇI)
2. OATMEAL (SÜT LAPASI)
3. STEW (HAFİF ATEŞTE KAPALI TENCEREDE PİŞİRİLMESİ)
4. FRY (KAVURULMASI)
5. SOUP (ÇORBA)
6. STEAM (BUHARDA PİŞİRİLMESİ)
7. PASTA (MAKARNA)
8. SLOW COOK (TAV VERİLMESİ)
9. BOIL (PİŞİRME)
10. BAKE (HAMUR TATLISI)
11. GRAIN (TANELER)
12. PILAF (PİLAV)
13. YOGURT/DOUGH (YOĞURT/HAMUR)
14. PIZZA
15. BREAD (EKMEK)
16. DESSERT (TATLI)
17. QUICK COOK (EKSPRES)

Fonksiyonlar

Hazır yemeklerin sıcaklığının sürdürülmesi (otomatik ısıtma)	mevcut, 24 saate kadar
Ön ısıtmanın kapatılması	mevcut
Yemeklerin ısıtılması	mevcut, 24 saate kadar
Ertelenen start	mevcut, 24 saate kadar

Paket içeriği

Multi pişirici	1 adet
Kap RB-C512	1 adet
Buharda pişirme konteyner	1 adet
Derin kızartma tenceresinde pişirmesi için kollu kap	1 adet
Muttarit bardağı	1 adet
Kepçe	1 adet
Düz kaşığı	1 adet
"100 reçete" kitabı	1 adet
Kepçe/kaşık tutucu	1 adet
Kullanma kılavuzu	1 adet
Servis kitabı	1 adet
Elektrik besleme kablosu	1 adet

Üretici; dizayn, paket içeriği ve ürün teknik özelliklerine ilave bildirme yapmadan üretimin iyileştirilmesi sırasında değişiklikler yapma hakkına sahiptir.

RMC-M90E multi pişirici düzeni A1

1. Cihaz kapağı
2. Sökülür iç kapağı
3. Kap
4. Kapak açma düğmesi
5. Monitörlü kontrol paneli
6. Gövde
7. Taşıma kolu
8. Sökülür buhar valfi
9. Düz kaşığı
10. Kepçe
11. Muttarit bardağı
12. Buharda pişirme konteyner
13. Derin kızartma tenceresinde pişirme kabı
14. Kepçe ve kaşık tutucu

Kontrol panel A2

REDMOND RMC-M90E multi pişirici renkli çok fonksiyonlu LED ekranlı sensör panel ile donatılmış

1. "Reheat/Cancel" ("Isıtma/İptal") — ısıtma fonksiyonunun açılması/kapatılması, pişirme programının durdurulması, yapılan ayarlamaların iptal edilmesi
2. "Time Delay" ("Ertelenen start") — ertelenen start zaman ayarlama modunun açılması
3. "Temperature" ("Sıcaklığı") — "MULTICOOK" programında sıcaklık ayarlaması
4. "Hour" ("Saat") — Pişirme zamanı ve ertelenen start modunun ayarlamasındaki saatin belirlemesi
5. "Min" ("Dakika") — Pişirme zamanı ve ertelenen start modunun ayarlamasındaki dakikaların belirlemesi
6. "Quick cook" ("Ekspres") — "QUICK COOK" programın başlatılması
7. "Menu/Keep Warm" ("Menü/Otomatik ısıtma") — otomatik pişirme programının seçilmesi; otomatik ısıtmanın ön kapatılması.
8. "Start" — belirlenen pişirme modunun açılması
9. Monitör.

Monitör düzeni A3

1. "QUICK COOK" otomatik programın yerine getirilme göstergesi
2. Pişirme/ısıtma programının çalışma göstergesi
3. Pişirme aşamasının göstergesi
4. "MULTICOOK" programında ayarlanan sıcaklık göstergesi
5. "Time Delay" fonksiyonunun çalışma göstergesi
6. Zaman ayarlayıcının rakamlar modu göstergesi
7. Zaman ayarlayıcı
8. Seçilen otomatik pişirme programının göstergesi

I. SÖMÜRÜ BAŞLAMADAN ÖNCE

Ürünü dikkatli bir şekilde açınız ve kutudan çıkarınız. Tüm ambalaj malzemeleri ve reklam yapıştırmaları çıkarınız (seri numarasını taşıyan yapıştırmalar haricinde).

Ürüne ait seri numaranın bulunmaması, otomatik olarak garanti servis hakkınızı yok eder.

Cihaz gövdesini ıslak mendil ile siliniz. Kabı ılık sabunlu su ile yıkayınız. İyice kurutunuz. İlk kullanım sırasında, cihazın arızalı olduğundan kaynaklanmayan yabancı kokusu oluşabilir. Bu durumda cihazı temizlemeniz gerekir.

Dikkat! Her türlü arızaların bulunduğu sürece cihazın kullanılması yasaktır.

II. MULTİ PİŞİRİCİNİN ÇALIŞTIRILMASI

İlk çalıştırmadan önce

Cihazı sert ve düz yatay yüzeyine yerleştiriniz. Buhar valfinden çıkan sıcak buhar; duvar kağıdına, dekoratif kaplamasına, eletronik cihazlarına ve diğer neme ve sıcağa dayanıklı olmayan eşyaların üzerine sıçramaması için dikkat ediniz. Pişirmeden önce, multi pişiricinin dış ve görünür iç parçaların hasarlı ve kusurlu olmadığından emin olunuz. Kap ile ısıtıcı unsurların arasında hiç bir yabancı cisim bulunmamalıdır.

Pişirme zamanın ayarlanması

REDMOND RMC-M90E multi pişiricide her program için ("QUICK COOK" programı hariç olmak üzere) ayrı pişirme zamanını ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan zamanın değiştirilmesi ve olabilecek diyapazon, seçilen pişirme zamanına bağlıdır. Zamanı değiştirmek için:

1. Pişirme programı seçildikten sonra "Hour" düğmesine basarak saatini ayarlayınız. Basılan düğmeyi birkaç saniye içinde basılı tutarken, rakamlar hızlı değişmeye başlar.
2. "Min" düğmeye basarak dakikasını ayarlayınız. Basılan düğmeyi birkaç saniye içinde basılı tutarken, rakamlar hızlı değişmeye başlar.
3. Bir saat'ten az pişirme zamanı ayarlamanız gerekiyor ise saatin rakamları sıfırlanana kadar "Hour" butona basınız. Sonra "Min" butona basarak gereken dakika rakamını ayarlayınız.
4. Pişirme zamanı ayarlaması bitirdikten sonra (monitör yanıp sönmeye devam eder), seçilen pişirme programının algoritmaya göre bir sonrak aşamaya geçiniz. Yapılan ayarların iptal edilmesi için "Reheat/Cancel" butona basınız. Sonra tüm pişirme programını tekrar ayarlayınız.

Manuel pişirme zaman ayarlamasında fabrika ayarlama tablosuna dayanarak, önceden seçilen pişirme programında öngörülen ayarlama aşaması ve ayarlama diyapazonu dikkate alınız.

Pişirme programlarında, ayarlanan zaman diyapazonu azami rakamlardan başlanmaktadır. Bunun sayesinde, esas zamanında yemek pişirilmediği durumlarda program süresini biraz uzatabilirsiniz.

Bazen otomatik programlarda ayarlanan pişirme zaman sayması, ancak cihazın belli bir sıcaklığa ulaştığında başlar. Örneğin, soğuk suyu ilave etsek ve "STEAM" programında pişirme zamanı 5 dakika olarak ayarlarsak, programın çalışması ve ayarlanan pişirme zamanının geriye sayımı ancak suyun kaynatılması ve kabın içinde yeterince buhar çıkmasından sonra başlar.

"PASTA" programında ayarlanan pişirme zamanı ancak suyun kaynatılması ve "Start" butonuna tekrar basılmasıyla başlar.

"Time Delay" fonksiyonu ("Ertelenen start")

Bu fonksiyon aracılığıyla, yemeklerinizin hazır olacağı zaman aralığını belirtebilirsiniz (programın çalışma süresini göz önünde tutularak). Zamanı, 10 dakika ile 24 saat ara diyapazon ile ayarlayablirsiniz (ayarlama adımı 10'ar dakikadır). Zaman ertelemesi, ayarlanan pişirme zamanına göre daha uzun olmalıdır. Aksi takdirde program, "Start" butonuna bastıktan hemen sonra çalışmaya başlar. Ertelenen start zamanı, otomatik programı seçtikten sonra, sıcaklık rakamları ve zamanı ayarlamasından sonra saptayabilirsiniz:

1. "Time Delay" butonuna basarak ertelenen start zamanı modunu başlatınız. Monitörde "Time Delay" yazısı oluşur ve zaman ayarlayıcı yanıp sönmeye başlar.
2. "Hour" butonuna basarak aşamalı olarak saat değerini değiştiriniz. Ayarlanan zaman formatı 24 saattir. Basılan butonu birkaç saniye içinde basılı tutarsak, rakamın hızlı değişimi başlar.
3. "Min" butona basarak aşamalı olarak dakika değerini değiştiriniz. Basılan butonu birkaç saniye içinde tutarsak, rakamın hızlı değişimi başlar.
4. Bir saaten az programda pişirilmesinde zaman ayarlaması için saat ayarlama modunda saatlerin sıfırlayıncaya kadar ard arda "Hour" butonuna basınız. Sonra "Min" butonuna basarak gerekli dakika rakamını belirtiniz.
5. Yapılan ayarlamaların iptal etmesi için "Reheat/Cancel" butonuna basınız. Sonra tüm pişirme programını yeniden ayarlayınız.
6. Zaman ayarlama sonunda "Start" butonuna basıp birkaç saniye içinde basılı tutunuz. "Time Delay" fonksiyon çalışma göstergesi yanar, program devreye girer ve zamanın geriye sayımı başlar.
7. Belirtilen zamandan sonra yemek hazır olur. Program bittikçe hazır yemeklerin sıcaklığı otomatik olarak tutulur (otomatik ısıtma) ve "Reheat/Cancel" butonunun göstergesi yanar.
8. Otomatik ısıtmasını kapatmak için "Reheat/Cancel" butonuna basınız. Butonun göstergesi sönecektir.

Ertelenen start fonksiyonu tüm otomatik pişirme programları için erişilebilir olacaktır ("FRY", "PASTA" ve "QUICK COOK" programlar haricince).

Yemekleriniz süt veya diğer hızlı bozulan maddelerden oluşan gıda içeriyor ise "Time Delay" fonksiyonu kullanmak tavsiye edilmez (yumurta, taze süt, et, peynir ve sair).

"Time Delay" fonksiyondaki zaman ayarlamasında, zaman sayımı "STEAM" programında olacağını ve ancak cihazın gerekli çalışma sıcaklığına ulaştığında başlayacağı dikkate alınmalıdır (suyun kaynatılmasından sonra).

Hazır yemeklerin sıcaklığının tutulma "Keep Warm" fonksiyonu (otomatik ısıtma)

Bu fonksiyon, pişirme programı bitince, hemen otomatik olarak başlar ve hazır yemeklerin sıcaklığını 24 saat içinde 70-75°C derecesinde tutabilir. Aktif otomatik ısıtma sırasında "Reheat/Cancel" butonunun göstergesi yanar, monitörde bu modundaki çalışma zaman sayımı gösterilir. Gerekli olduğunda otomatik ısıtma kapatılabilir. Bunun için "Reheat/Cancel" butonu birkaç saniye içinde basılı tutulmalıdır.

Otomatik ısıtmanın ön kapatılması

Pişirme programının bitmesinde otomatik ısıtmanın açılması bazen istenmeyebilir. Bu olguyu dikkate alarak REDMOND RMC-M90E multi pişiricide esas, pişirme programının çalışması yada açılması sırasında bu fonksiyonun önceden kapatılması öngörülmüştür. Bunun için start yada programın çalışması sırasında "Menu/Keep Warm" butonuna birkaç saniye içinde basılı tutulmalıdır ("Reheat/Cancel" butonunun göstergesi sönünceye kadar). Otomatik ısıtma programının tekrardan açılması için "Menu/Keep Warm" butonuna tekrar basınız ("Reheat/Cancel" butonun göstergesi yanar).

Yemeklerin ısıtma fonksiyonu

REDMOND RMC-M90E multi pişiriciyi soğuk yemeklerin ısıtılmasında kullanabilirsiniz. Bunun için:

- Yemekleri kap içine koyunuz, kabı multi pişiricinin gövdesi içine yerleştiriniz.
- Kapağı kapatınız ve cihazı elektriğe bağlayınız.
- "Reheat/Cancel" butonuna basınız ve ses sinyali gelinceye kadar birkaç saniye içinde basılı tutunuz. Monitörde ilgili gösergesi ve butonun göstergesi yanar. Zaman sayacı ısıtma zamanının sayımını başlar.

Cihaz, yemekleri 70-75°C dereceye kadar ısıtır. 24 saat içinde yemeklerinizi sıcak tutar. Gerektiğinde ısıtılması durdurulabilir. Bunun için "Reheat/Cancel" butonu, butonda ve monitördeki ilgili göstergeleri sönünceye kadar birkaç saniye içinde basılı tutulmalıdır.

Multi pişirici ısıtılan yemeklerin sıcaklığını 24 saate kadar tutabilmesine rağmen, ısıtılan yemeğin iki-üç saatten fazla bekletmeye tavsiye etmez. Çünkü bazen zamanlarda uzun süre içinde bekletilmesi, yemeğin tadını değiştirebilir.

Otomatik programların kullanmasında genel hareket düzeni

1. Gerekli bileşenleri hazırlayınız (ölçünüz).
2. Hazırladığınız bileşenleri, pişirme programına dayanarak multi pişiricinin kap içine koyunuz ve cihazın gövdesi içine yerleştiriniz. Tüm bileşenleri (sıvı dahil olmak üzere) kabın iç yüzeyindeki maksimum işarete kadar gelecek şekilde olmasına dikkat ediniz. Kabın eğrilmediğini ve ısıtılan eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. Mılti pişiricinin kapağını, fiske sesi gelinceye kadar sıkıca kapatınız. Cihazı elektriğe bağlayınız.
4. "Menu/Keep Warm" butonuna basarak gerekli pişirme programı seçiniz (monitörde ilgili program göstergesi yanar).
5. Otomatik olarak ayarlanan pişirme zamanı işinize yaramaz ise bu rakamı "Hour" ve "Min" butonlara basarak değiştirebilirsiniz.
6. Gerekli hallerinde ertelenen start zamanı ayarlayınız. "Time Delay" fonksiyonu "FRY", "PASTA" ve "QUICK COOK" programların kullanmasında erişilmez olacaktır.
7. Pişirme programını başlatmak için "Start" ve "Reheat/Cancel" butonlarının göstergeleri yanıncaya kadar "Start" butonuna birkaç saniye içinde basılı tutunuz. Ayarlanan program devreye girer ve zaman geri sayımı başlar. "STEAM" programında geriye sayım suyun kaynatılmasından sonra ve kabın içinde yeterince buhar yoğunluğu ulaşınca başlar. "PASTA" programında ise geriye sayım kabın içindeki suyun kaynatılmasından, yemeklerin koyulmasından ve "Start" butonuna tekrar basılmasından sonra başlar.
8. Gerekli durumlarda otomatik ısıtma fonskiyonunu önceden kapatabilirsiniz. Bunun için "Reheat/Cancel" butonun göstergesi sönünceye kadar "Menu/Keep Warm" butonuna basılı tutulmalıdır. "Menu/Keep Warm" butonuna tekrar basıldığında bu fonksiyon tekrar devreye girer. Otomatik ısıtma fonksiyonu "YOGURT/DOUGH" ve "BREAD" programların kullanılmasında erişilmez olacaktır.
9. Pişirme programının bitimi hakkında ses sinyali size haber verecektir. Seçilen program yada cari ayarlamalara göre cihaz otomatik ısıtma moduna ("Reheat/Cancel" butonun göstergesi yanar) yada bekleme moduna geçer ("Start" butonunun göstergesi yanar).
10. Ayarlanan programın iptal edilmesi, pişirme sürecinin ya da otomatik ısıtmanın durdurulması için "Reheat/Cancel" butonuna basarak birkaç saniye içinde basılı tutunuz.



Kaliteli sonuç elde edilmesi için, fabrika tarafından REDMOND RMC-M90E multi pişiricinin yanında gönderilen "100 reçete" kitapta bulunan reçeteleri takip etmenizi tavsiye ederiz. Tüm bu reçeteler özellikle bu model için hazırlanmıştır.



Mutat otomatik programlarını kullanarak istenilen sonuca varamadığınız takdirde "MULTİ COOK" evrensel programı kullayınız. Bu programda genişlenmiş manuel ayarlama diyapazon mevcuttur. Bunun sayesinde size, aşçılık deneylerinizde daha çok imkanları sunulacaktır.

"MULTICOOK" programı

Bu program, kullanıcı tarafından belirlenen sıcaklık ve pişirme zaman parametrelere dayanarak neredeyse tüm yemeklerin pişirilmesi için uygundur. "MULTICOOK" programa sayesinde REDMOND RMC-M90E multi pişirici, mutfak aletlerinin çoğunun yerine geçer ve eski reçete kitabından yada internetten bulunan ve ilginizi çeken reçetelere göre tüm yemekleri pişirir.

Rahatlığınız açısından yemeklerin 80°C derecenin altında pişirilmesinde otomatik ısıtma fonksiyonu kapatılmıştır. Gerekli hallerinde bu fonksiyonu manuel olarak açabilirsiniz. Bunun için pişirme programının devreye girilmesinden sonra, "Reheat/Cancel" gösergesi yanıncaya kadar "Menu/Keep Warm" butonuna birkaç saniye basılı tutunuz.

- Otomatik olarak "MULTİ COOK" programında pişirme zamanı 15 dakika, otomatik pişirme sıcaklığı ise 100 derece olarak ayarlanmıştır.
- Sıcaklık manuel ayarlama diyapazonu: ("Temperature" butona basarak değiştirilebilir): 35°C — 170°C değiştirme adımı 5°C.
- Zaman manuel ayarlama diyapazonu: 5 dakika— 12 saat, bir saate kadar aralığı için değiştirme adımı 1 dakika, bir saatten fazla aralığı için ise 5 dakikadır.



"MULTICOOK" programında pek çok değişik yemeklerin pişirilme imkanı vardır. Bizim profesiyonel aşçılarımız tarafından hazırlanan "100 reçete" kitabı ya da farklı yemekler ve gıdalar pişirilmesi için tavsiye edilen sıcaklık tablosunu kullayınız.

"OATMEAL" programı

Sütlü lapaların pişirilmesinde kullanmaya tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 10 dakika olarak ayarlanmıştır. Ayrıca manuel zaman ayarlanması da mevcuttur: 5 dakikadan 1 saate 30 dakikaya kadar diyapazonunda ayarlama adımı 1 dakikadır.

"OATMEAL" programı yarım yağlı pastörize edilmiş sütü kullanarak lapanın pişirilmesi için tahsis edilmiştir. Sütün çekmesinin engellemesi ve gerekli sonucu elde edilebilmesi için pişirilmeden önce aşağıda belirtilen hareketleri yapılmalıdır:

- Suyun tamamen temizleyinceye kadar tek parça tohumlu taneler (pirinç, karabuğday, darı gibir) iyice yıkayınız.
- Pişirilmesinden önce multi pişiricinin kabı tereyağ ile yağlayınız.
- Reçete kitapta belirtilen talimatlara göre bileşenleri ölçerek orantıyı takip ediniz; bileşenler miktarını, orantılı olarak azaltınız veya artırınız.
- Kaymağı alınmamış sütün kullanılmasında tatlı su ile 1:1 orantılı olarak sulandırınız.

Üreticiye ve üretim yerine bağlı olarak süt ve tohum özellikleri değişebilir ve bazı zamanlarda pişirme sonuçlarını etkeleyebilir.

"OATMEAL" programında beklediğiniz sonucu elde edemediğiniz takdirde, evrensel "MULTICOOK" programı kullanınız. Süt lapanın pişirilmesi için optimal sıcaklığı 95°C derecedir. Bileşenlerin miktarı ve pişirme zamanı reçeteye göre ayarlayınız.

"STEW" programı

Bu program sebze, et, beyaz et ve deniz ürünlerin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 12 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

"FRY" programı

Bu program et, sebze, beyaz et ve deniz ürünlerin kızartmasında kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 15 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 1 saat 30 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır.

Bu programda "Time Delay" fonksiyonu öngörülmemiştir.



Bileşenlerin dibinin tutmaması için reçete kitabında belirtilen talimatlara uyunuz ve periyodik olarak kabın içeriğini karıştırınız.Bazı zamanlarda multi pişiricinin kapak açıkken de pişirebilirsiniz.

"SOUP" programı

Bu program farklı et suyu ve çorbalar, komposto ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak da ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 8 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

"STEAM" programı

Bu program sebze, balık, et, diyetik ve et içermeyen yemekler, çocuk menüsü gibi yemeklerin buharda pişirilmesinde kullanmak için tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 15 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 2 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

Bu programı kullanarak yemeklerin pişirilmesi için özel konteyner kullayınız (takımın içindedir):

1. Kabın içine 600-1000 ml suyu ilave ediniz. Buharda pişirme konteyneri kabının içine yerleştiriniz.
2. Reçeteye göre gıda miktarını ölçüp hazırlayınız. Konteyner içine düzenli olarak koyunuz ve kabı cihazın içine yerleştiriniz. Kabın, ısıtıcı eleman ile sıkıca temas ettiğinden emin olunuz.
3. "Otomatik programların kullanılmasında genel hareket düzeni" bölümünün 3-10. Maddelerde belirtilen talimatlara uyunuz.



Pişirme programının çalışma zamanının geriye sayımı, suyun kaynatılmasından sonra ve kabın içindeki buhar yoğunluğuau ulaştığında başlar.

Bu programda otomatik zaman ayarlaması kullanmıyorsanız, farklı gıdalar buharda pişirilmesi için tavsiye edilen zaman tablosunu kullayınız.

"PASTA" programı

Bu program makarna ürünleri, sosis, yumurta pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 8 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 2 dakikadan 20 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 1 dakikadır. Bu programda suyun kaynatılmasını, bileşenlerin doldurmasını ve bunların pişirilmesi öngörmektedir. Suyun kaynadığı anda ve bileşenlerin doldurma ihtiyaçı duyulduğunda cihazda sesli sinyal ötmeye başlar. Pişirme programının çalışma zamanının geriye sayım, "Start" butonuna ikinci kez basıldığında başlar.

Bu programda "Time Delay" fonskiyonu erişilmez olmaktadır.



Bazen gıdaların pişirilmesinde (örneğin makarna ve sair) köpük oluşur. Köpüğün muhtemelen taşmasının önlenmesi için, kaynatılan suyun içine gıdayı koyduktan birkaç dakika sonra kapakğı açık bırakabilirsiniz.

"SLOW COOK" programı

Bu program konserve edilmiş etin ve fırında kaynamış sütün pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 5 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 1 saatten 8 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 10 dakikadır.

"BOIL" programı

Bu program sebze ve baklagil pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 40 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 2 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

"BAKE" programı

Bu program bisküvi, zapekanka, maya ve yaprak hamuru pişirilmesinde tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 8 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.



Bisküvinin hazır oluşu içine ahşap çubuğu (kürdan) sokarak kontrol edebilirsiniz. Çubuğu çıkardıktan sonra üzerinde yapışan hamur kalmaz ise bisküvi hazır demektir.

Ekmek yapmasında her hazırlık aşamasında otomatik ısıtma fonksiyonunun kapatması tavsiye edilir.

"GRAIN" programı

Bu program gevrek, lapa ve değişik mezelerin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 35 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarakta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 4 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

"PILAF" programı
Bu program farklı pilav türlerinin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 1 saat 30 dakikaya kadar diyapazonla ayarlama adımı 10 dakikadır.

"YOGURT/DOUGH" programı
Bu program sayesinde kendi evinizde değişik lezzetli ve faydalı yoğurtlar yapabilirsiniz. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 8 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 6 saaten 12 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 10 dakikadır. Bu programda otomatik ısıtma fonksiyonu erişilmez olacaktır. Bileşenlerin doldurulmasında, kabın iç yüzeyin ½ işaretinin altında olmasına dikkat ediniz.

Yoğurt hazırlanmasında, REDMOND RAM-G1 özel yoğurt kap seti kullanabilirsiniz (ayrı olarak satın alınmaktadır).

"PİZZA" programı
Bu programın pizza hazırlanmasında kullanması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 25 dakika olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 20 dakikadan 1 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

"BREAD" programı
Bu program buğday unu veya çavdar unu eklenilen farklı ekmek türlerinin hazırlanmasında kullanılması tavsiye edilir. Bu program, hamur yoğurmasından pişirmesine kadar tam hazırlama döngüyü öngörmektedir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 3 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 1 saaten 6 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 10 dakikadır.

Bu programda otomatik ısıtma fonksiyonu erişilmez olacaktır. Bileşenlerin doldurulmasında, kabın iç yüzeyin ½ işaretinin altında olmasına dikkat ediniz.

Program çalışma şeklinin ilk saat içinde hamur yoğurma işlemi yapıldığına ve sonra pişirildiğine dikkat ediniz.

- Unu kullanmadan önce oksijen alınması için ve katkıdan arınması için elemenizi tavsiye ederiz.
- "Time Delay" fonksiyonu kullanmak tavsiye edilmez. Çünkü bu, yemeğin kalitesine etkileyebilir.
- Pişirme sürecini tamamen bitinceye kadar multi pişiricinin kapağını açmayınız! Çünkü pişirilen yemeğin tadı buna bağlı olabilir.
- Zaman azaltılması ve pişirmenin kolaylaştırması için ekmek yapmasında hazır karışımları kullanmanızı tavsiye ederiz.

"DESSERT" programı
Bu program farklı meyve ve yemişlerden hazırlanan tatlıların pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir. Otomatik olarak bu programda pişirme zamanı 1 saat olarak ayarlanmıştır. Pişirme zamanını manuel olarak ta ayarlayabilirsiniz: 5 dakikadan 4 saate kadar diyapazonla ayarlama adımı 5 dakikadır.

"QUICK COOK" programı
Bu program sayesinde pirinç ve gevşek tohumlu lapaları hızlı bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Bu programda pişirme zaman ayarlaması ve 'Time Delay' fonksiyonu erişilmezdir.

III. EK OLANAKLARI

- Hamur yoğurması
- Fondü pişirmesi
- Fritürde kızartması
- Ekşimik, peynir hazırlaması
- Sıvı gıdaların pastörizasyonu
- Çocuk yemeklerin pişirmesi
- Kullanılan kapların ve bireysel hijyen ürünlerin sterilizasyonu

IV. İLAVE AKSESUARLARI

Multi pişiriciye ilave aksesuarlar ayrı olarak satın alınabilir. Aksesuar çeşitliği ve cihaz modelinize uygunluğu hakkında bilgiler, bulunduğunuz ülkedeki resmi distribütöre başvurunuz.

RAM-CL1 —Kap kıskaç
Kap kıskacı, multi pişiriciden kabın daha kolay alınabilmesi için tahsis edilmiştir. Kap kıskaçları, diğer markalı multi pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz.

RHP-M01 —Jambon kabı
Jambon, sarma ve diğer et, beyaz et ya da balıktan yapılan ince yemeklerin (farklı baharat ve dolgusu ile birlikte) pişirilmesi için tahsis edilmiştir. Jambon kabı; multi pişiricide, fırında, aerogrilde yada ocakta kullanılan uygun boyutlu tencerede kullanabilirsiniz.

RAM-FB1 —fritürde kızartma kabı
Çok ısıtılan veya kaynayan yağın (fritür) içinde farklı yemeklerin pişirilmesinde kullanılır. 3 litre hacimli her kap için uygundur. Paslanmaz çelikten üretilmiştir. Sökülebilir kollu ve pişirmesinden sonra fazladan kalan yağ dökümünü kolaylaştırıcı çengeline sahiptir. Diğer markalı multi pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz. Bulaşık yıkama makinesinde yıkamaya uygundur.

RAM-G1 — marker kapaklı yoğurt kap takımı (4 adet)
Farklı yoğurtların pişirilmesinde kullanılır. Kaplar, son kullanma tarihi belirtilen tarih markerlere sahiptir. Diğer markalı multi pişiriciler ile birlikte kullanabilirsiniz.

RB-C502 —Anato® tarafından üretilen seramik kaplı kap (Kore)
Hacim: 5 litre. Mekanik hasarlara yüksek dayanıklılığa, dibine yapışmaya karşı ve ısı geçirgenliği özelliklerine sahiptir. Bunun sayesinde yemek kabın yüzeyine yapışmaz ve tüm pişirme süresi içinde düzenli olarak kızartılır ve pişirilir. Bu kap, özellikle daha yüksek kaliteli pişirilme, kızartma ve sütlü lapaların pişirilmesi için üretilmiştir. Kabı, yemeklerin saklaması için ve fırında pişirmesi için muılti pişiricinin dışında da ayrı olarak kullanabilirsiniz. Bulaşık yıkama makinesinde yıkayabilirsiniz.

RB-S500 — çelik kabı
Hacim: 5 litre. Mekanik hasarlara yüksek dayanıklığa sahiptir. Değişik çorba, komposto, marmelat ve reçellerin hazırlanmasında kullanmaya tavsiye edilir. Bunun içinde renderici, mikser ve diğer sebze, meyve, meyve püre ve kremalı çorbaların hazırlanmasında kullanılan mutfak aletleri kullanabilirsiniz. Kızartması için uygun değildir. Bulaşık yıkama makinesinde yıkayabilirsiniz.

V. CİHAZ BAKIM VE TEMİZLEMESİ

Cihazın temizlemeden önce elektrikten ayrıldığından ve tamamen soğuduğundan emin olunuz. Yumuşak bez ve abraziv olmayan bulaşık deterjanları kullanınız. Cihazın temizliği için, kullanılmasından hemen sonra yapmanızı tavsiye ederiz.

STOP *Temizleme sırasında abraziv maddeleri, abrazif kaplı süngerleri ve kimyasal agresif maddelerin kullanılması yasaktır. Cihazın gövdesini suyun içine daldırmayınız yada suyun akışının altına sokmayınız.*

İlk kullanımdan önce ya da pişirmeden sonra kalan kokularını yok edilmesi için "STEAM" programında limon yarısını 15 dakika içinde kaynatmanızı tavsiye ederiz. Kabı, iç alüminyum kapağı ve buhar vanası her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Kabı, bulaşık yıkama makinesi içinde yıkayabilirsiniz. Kabın temizlenmesinden sonra dış yüzeyini tamamen kurutuncaya kadar siliniz.

İç alüminyum kapağın temizlenmesi için:

1. Multi pişiricinin kapağı açınız.
2. Aynı zamanda kapağın iç yüzeyinde bulunan iki plastik sabitleyici üzerine merkeze doğru basınız.
3. Fazla zorlamadan iç alüminyum kapağını ana kapaktan ayrılacak şekilde hafifça kendinize doğru çekiniz.
4. Her iki kapakların yüzeyleri ıslak bez yada peçete ile siliniz. Gerekli hallerinde çekilen kapağı suyun altında temizleyiniz. Bulaşık deterjanı kullanınız. Bulaşık yıkama makinesinde yıkama tavsiye edilmez.
5. Montaj işini ters şekilde yapınız: alüminyum kapağı üstte bulunan oluklara yerleştiriniz, ana kapakla birleştiriniz ve fiske sesi gelinceye kadar sabitleyici üstüne basınız. İç alüminyum kapak kararlı bir şekilde sabitlenmelidir.

Buhar valf cihazın üst kapakta bulunan özel olukta yerleştirilmiştir ve iki parçadan oluşmaktadır: dış diski ve temel. Valfin temizlenmesi için:

1. Resimde gösterildiği gibi dış diskin çıkıntıyı hafifça yukarı ve kendinize doğru çekiniz **A4**.
2. Diskin iç yüzeyinde bulunan valfin ana kısmını saat akrebinin aksine döndürünüz (***<open>*** göstergesinin yönünde) ve sonra çekiniz.
3. Valfin lastiğini özenle çıkarınız. Yukarıda belirtilen kurallara göre valfin bütün parçaları yıkayınız.

STOP *Dikkat! Valfin lastiğinin deformasyonunu önlemek için onu bükmeyiniz ve uzatmayınız.*

4. Montajı ters şekilde yapınız: lastiği yerine yerleştiriniz, valfin ana parçada bulunan olukları, diskin iç yüzeyindeki çıkıntılar ile birleştiriniz ve saat akrebinin yönünde döndürünüz (***<close>*** gösergesinin yönünde). Buhar valfini, cihaz kapağında bulunan oluk içine yerleştiriniz (dış disk çıkarma çıkıntısı geriye doğru olacak şekilde yerleştirilmelidir).

Bu modelde yemeklerin pişirilmesi sırasında oluşan yoğunlaşması, cihaz gövdesindeki özel oluk içinde birikir ve cihazın alt kısımda bulunan konteyner içine akar.

1. Kapağı açın, kabını çıkarın. Gerektiğinde multi pişiricinin ön kısmını hafifça yukarıya kaldırın ki kondensat konteyner içine tamamen boşalsın.
2. Konteyneri, çıkıntı yerini tutarak kendinize doğru çekerek çıkarınız.
3. Kondensatı boşaltınız. Konteyneri temizleyiniz ve yerine yerleştiriniz.
4. Kabın etrafındaki olukta kalan kondensat, peçete ile silinmelidir.

VI. PİŞİRME İLE İLGİLİ TAVSİYELER

Pişirme sırasında oluşan hatalar ve bunların gidirilme yöntemleri

Bu bölümde, multi pişiricileri kullanarak pişirme sırasında oluşan tipik hatalar hakkında bilgi edinebilir, muhtemel nedenleri ve bunların gidirilme yöntemleri öğrenebilirsiniz.

YEMEK HALEN TAMAMEN PİŞMEMİŞ

Sorunun muhtemel nedenleri		Gidirilme yöntemi
Cihazın kapağını kapatmaya unuttuğunuz yada sıkı kapatmadığınız için pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.		• Pişirme sırasında gerekli olmadığı zamanlarda multi pişiricinin kapağı açmayınız. • Kapağı fiske sesi gelinceye kadar kapatınız. Cihaz kapağının sıkı kapatılması için hiç bir engel olmadığını ve iç kapakta bulunan sıkılaştırıcı kauçuk parçanın deforme olmadığından emin olunuz.
Kap ve ısıtıcı unsuru birbiri ile zayıf temasta bulunmaktadırlar. Bu yüzden pişirme sıcaklığı yeterli seviyede değildi.		• Kap, cihaz gövdenin içine düz olarak yerleştirilmelidir. Kabın dibini, ısıtan diskine sıkıca bitişik olmalıdır. • Multi pişiricinin çalışma hücresinde yabancı cisimleri bulunmadığından emin olunuz. Isıtan diskin kirli olmamasına dikkat ediniz.
• Yemeğin bileşenlerin seçimi yanlıştır. Bu bileşenler seçilen pişirme yöntemine uygun değil ya da yanlış pişirme programını seçiniz. • Bileşenleri çok iri taneli olarak doğranmıştır., yemeklerin konmasına ilişkin genel oranı ihlal edilmiştir. • Pişirme zamanı yanlış ayarladınız (ya da yanlış hesaplama yaptınız). • Seçmiş olduğunuz reçetenin, bu multi pişiricide hazırlanması için uygun değildir.		• Kontrol edilmiş reçetelerin takip edilmesi arzu edilir (bu modele adapte edilmiş reçeteleri). Sadece güvenebilecek reçetelere göre yemek pişiriniz. • Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Buharda pişirilmesinde: Yeterince buhar yoğunluğu sağlaması için kapta çok az su vardır.		Suyu, reçetede öngörülen miktara göre kabın içine ilave ediniz. Şüphe ediyorsanız, pişirme sırasında suyun seviyesini kontrol ediniz.
Kızartma sırasında:	Kabın içine çok fazla bitkisel yağ koydunuz.	• Normal kızartmasında yağın kabın dibini ince tabaka olarak kapanması yeterlidir. • Fritöz içinde kızartmasında ilgili reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
	Kabın içinde fazla nem oranı vardır.	Reçetede aksi görülmediyse kızartma sırasında multi pişiricinin kapağını kapatmayınız. Taze dondurulmuş yemeklerin kızartmadan önce mutlaka buzunu çözdürünüz ve suyu boşaltınız.
Haşlama sırasında: Yüksek asitli ürünlerin haşlanmasında suyun çekilmesi		Bazı yemeklerin, haşlamadan önce özel işlenmesini gerekir: yıkama, ön kızartma gibi. Seçilen reçetede öngörülen tavsiyeleri takib ediniz.
Hamur ürünlerin pişirilmesinde (hamur iyi pişmemiş):	Hamur yoğurması sırasında hamur iç kapağına yapışmış ve buhar çıkma valfini kapatmıştır.	Kabın içine, kullanacağınız hamuru az miktarda koyunuz.
	Kabın içine fazla hamur koydunuz.	Hamur ürününü kabın içinden çıkarınız, çevirip tekrar kabın içine koyunuz. Yemeklerin tamamen hazır olmasına kadar pişirmeye devam ediniz. Bundan sonraki hamur ürünlerinin pişirilmesinde kulanacağınız hamuru daha az miktarda koyunuz.

YEMEK FAZLA PİŞMİŞ

Yemek türünün seçilmesi yanlış olmuş yada pişirme zamanını yanlış ayarladınız. (hesapladınız). Bileşenlerin boyutları çok olmuş.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Pişirmeden sonra hazır yemek otomatik ısıtmada fazla beklemiş.	Otomatik ısıtma fonksiyonunun uzun süreli kullanılması tavsiye edilmez. Multi pişirici modelinizde bu fonksiyonun ön kapatma imkanı varsa kullanınız.

HAŞLAMA SIRASINDA YEMEKLERİN SUYU ÇEKİLİR

Süt lapasının pişirilmesinde süt çekilir.	Sütün kalitesi ve özellikleri, üretim yeri ve üretim koşullarına bağlıdır. Sadece ultra pastörize edilmiş süt (yağ oranı %2,5'ye kadar) kullanmanızı tavsiye ederiz. Gerektiğinde sütü az miktarda su ile sulandırabilirsiniz *(detayları için sayfa 181 bakınız)*.
• Haşlamadan önce bileşenler işlenmemiş ya da yanlış işleme görmüştür (az yıkanması gibi). • Bileşenlerin oranı yanlış ya da yemek türü yanlış seçilmiştir.	• Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modellere adapte edilmiş reçetelere göre yemeğinizi pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır. • Tek parça tahıllı taneler, et, balık ve deniz ürünlerini her zaman temiz suda iyice yıkayınız.

YEMEĞİN DİBİ TUTUYOR

• Kap, önceki yemeklerin pişirilmesinden kalan kirlenmeden tam temizlenmemiş. • Kabın dibi tutmaya karşı kaplaması bozulmuştur.	Pişirmeden önce kap iyice temizlendiği ve dibin tutmaya karşı kaplamasının hasar görmediğinden emin olunuz.
Yemeklerin genel konma miktarı, reçetede öngörülen miktardan az.	Kontrol edilmiş reçeteye bakınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz).
Aşırı uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.
Kızartmada: kabın içine yağ koymayı unuttunuz; pişirilen yemekleri karıştırmadınız ya da geç çevirdiniz.	Normal kızartmada kabın içine az miktarda ayçiçek yağı ilave ediniz (ayçiçek yağı, kabın dibinin ince tabaka olarak kaplamalıdır). Yemeklerin düzenli kızartılması için bunları periyodik olarak karıştırmanız ya da belirli aralıkta çevirmeniz gerekir.
Hafif ateşte pişirmesinde: kabın içinde nem oranı düşüktür.	Kabın içine daha çok sıvı ilave ediniz. Pişirme sırasında gerekli olduğu halleri dışında multi pişiricinin kapağını açmayınız.
Haşlamada: kabın içinde çok az sıvı kalmış (bileşenlerin oranı yanlış).	Sıvı ile katı bileşenlerin doğru oranını takip ediniz.
Hamur ürünlerin pişirmesinde: Pişirmeden önce kabın iç yüzeyini yağlamadınız	Hamuru konmadan önce kabın dibini ve çeperlerini tere yağ ya da Ayçiçek yağı ile yağlayınız (kabın içine yağ dökmeyiniz!).

ÜRÜNÜN DOĞRAMA ŞEKLİ BOZULMUŞ

Kabın içinde bulunan yemeği fazla çevirdiniz.	Normal kızartmada yemeklerinizi 5–7 dakikadan daha fazla karıştırmayınız.
Çok uzun pişirme zamanı ayarladınız.	Pişirme zamanını azaltınız ya da cihaz modelinize adapte edilmiş reçetede öngörülen talimatlara uyunuz.

HAMUR ÜRÜNÜ NEMLİ/YAŞLI OLMUŞ

Fazla nem veren uygun olmayan bileşenler kullanılmıştır (sulu sebze ya da meyve, dondurulmuş meyveler, yoğurt gibi vs.)	Bileşenleri, pişirme reçetesine göre seçiniz. Çok fazla nem ihtiva eden bileşenleri seçmemeye özen gösteriniz ya da bunları olabileceği en az miktarda kullanınız.
Hazır hamur ürünü kapalı multi pişiricide fazla beklettiniz.	Yemekleri hazır olduğunda multi pişiriciden hemen çıkarmaya çalışınız. Gerektiğinde pişirilmiş ürünü, multi pişiricinin içinde kısa sürede otomatik ısıtma programında bekletebilirsiniz.

HAMUR ÜRÜNÜ KABARMAMIŞ

Yumurta ve şekeri az çırpıp köpürttünüz.	Kontrol edilmiş reçeteye dayanınız (cihazın belli modele adapte edilmiş reçeteye göre pişiriniz). Bileşenlerin seçimi, doğrama şekli, konma oranı, program seçimi ve pişirme zaman seçimi, seçilmiş reçeteye uygun olmalıdır.
Hamur, kabartma tozu ile fazla zaman içinde bırakılmıştır.	
Unu elemediniz ya da hamuru az yoğurdunuz.	
Bileşenlerin konmasında hata olmuştur.	
Seçmiş olduğunuz reçete, bu multi pişirici modelinde pişirilmesi için uygun değildir.	

REDMOND multi pişiricinin bazı modellerinde "STEW" ve "SOUP" programlarda kabın içindeki sıvı az kaldığında cihazın aşırı ısınmaya karşı koruma sistemi açılır. Bu durumda pişirme programı durur. Multi pişirici otomatik ısıtma moduna geçer.

Buharda pişirilen farklı yemekler için tavsiye edilen pişirme zamanı

№	Yemek	Ağırlık, g (miktar)	Su miktarı, ml	Pişirme zamanı, min.
1	Domuz/dana fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20/30
2	Kuzu fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	25
3	Tavuk fileto (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Et veya balık kıymasından yapılan toplar (top köftesi)/ köfte	180 (6 adet) / 450 (3 adet)	500	10/15
5	Balık (fileto)	500	500	10
6	Salata karides (temizlenmiş, pişirilmiş-dondurulmuş)	500	500	5
7	Patates (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
8	Havuç (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	35
9	Pancar (kuşbaşı şeklinde 1,5 x 1,5 sm)	500	500	1 saat 10 dakika
10	Sebze (taze dondurulmuş)	500	500	10
11	Yumurta	3 adet	500	10

Yukarıda verilen bilgiler sadece genel tavsiye niteliğini taşımaktadır. Gerçek zamanı, belli ürün kalitesine ve tadımsal tercihinize göre değişebilir.

"MULTICOOK" programındaki sıcaklık modlarının kullanılması ile ilgili tavsiyeler

№	Çalışma sıcaklığı	Kullanma tavsiyeleri (ayrıca reçete kitaba bakınız)
1	35°C	Hamurun yoğurulması, sirke hazırlanması
2	40°C	Yoğurt hazırlanması
3	45°C	Maya
4	50°C	Mayalanma
5	55°C	Pomat hazırlanması
6	60°C	Yeşil çay hazırlanması, mama hazırlanması
7	65°C	Vakum ambalajda et pişirilmesi
8	70°C	Punç hazırlanması
9	75°C	Pastörizasyon, beyaz çay hazırlanması
10	80°C	Glintveyn hazırlanması
11	85°C	Ekşimik yada uzun süreli hazırlanan yemeklerin pişirilmesi
12	90°C	Kırmızı çay hazırlanması
13	95°C	Süt lapa hazırlanması
14	100°C	Beze, reçel hazırlanması
15	105°C	Paça dondurması pişirilmesi
16	110°C	Sterilizasyon
17	115°C	Şeker şurubu hazırlanması
18	120°C	Domuz baldırı hazırlanması
19	125°C	Etin hafif ateşte kapalı tencerede pişirilmesi
20	130°C	Zapekanka hazırlanması
21	135°C	Hazır yemeklerin çıtır çıtır kabuğu oluşmasında kadar kızartması
22	140°C	Dumanlama
23	145°C	Sebze ve balığın folyo içinde pişirilmesi
24	150°C	Etin folyo içinde pişirilmesi
25	155°C	Mayalı hamurdan ürünlerin kızartması
26	160°C	Beyaz etin kızartması
27	165°C	Steik kızartması
28	170°C	Fritür içinde kızartması (patates cips, tavuk nuggets vs.)

Pişirme programlarının genel tablosu (fabrika ayarları)

Program	Kullanma tavsiyeler	Otomatik pişirilme zamanı	Pişirme zamanı diyapazonu/ ayarlama adımı	Ertelenen start, saat	Çalışma moduna geçişe beklemesi	Otomatik ısıtması
MULTICOOK	Değişik yemeklerin sıcaklık ve pişirme zamanı ayarlama olanaklı pişirilmesi	15 dak	5 dak – 1 saat / 1 dak 1 saat – 12 saat /5 dak	+	–	+
OATMEAL	Sütlü lapaların pişirilmesi	10 dak	5 dak – 1 saat 30 dak / 1 dak	+	–	+
STEW	Et, balık, sebze, mezeler ve çok bileşenleri içeren yemeklerin hafif ateşte kapalı tencerede pişirilmesi	1 saat	20 dak – 12 saat / 5 dak	+	–	+
FRY	Et, balık, sebze, mezeler ve çok bileşenleri içeren yemeklerin kızartması	15 dak	5 dak – 1 saat 30 dak / 1 dak	–	–	+
SOUP	Et suyu, baharatlı, sebzeli ve soğuk çorbaların pişirilmesi	1 saat	20 dak – 8 saat / 5 dak	+	–	+
STEAM	Et, balık, sebze ve diğer yemeklerin buharda pişirilmesi	15 dak	5 dak – 2 saat / 5 dak	+	+	+
PASTA	Farklı buğday türünden makarna ürünlerinin pişirilmesi. Sosis ve diğer yarı mamullerin pişirilmesi.	8 dak	2 dak – 20 dak / 1 dak	–	+	+
SLOW COOK	Eritilmiş süt, konserve edilmiş et, domuz baldır, paça dondurması ve jöle yemeklerin pişirilmesi	5 saat	1 saat – 8 saat / 10 dak	+	–	+
BOIL	Sebze ve baklagillerin pişirilmesi	40 dak	5 dak – 2 saat / 5 dak	+	–	+
BAKE	Kek, biskuvi, zapekanka, maya ve tabaka tabaka hamurundan böreklerin pişirilmesi	1 saat	20 dak – 8 saat / 5 dak	+	–	+
GRAIN	Farklı tohum ve mezelerin pişirilmesi. Suda gevrek lapa hazırlanması.	35 dak	5 dak – 4 saat / 5 dak	+	–	+
PILAF	Farklı pilav türlerinin pişirilmesi (etli, balıklı, beyaz etli, sebzeli)	1 saat	20 dak – 1 saat 30 dak / 10 dak	+	–	+
YOGURT/ DOUGH	Farklı yoğurt türlerin pişirilmesi	8 saat	6 saat – 12 saat / 10 dak	+	–	–
PIZZA	Pizza hazırlanması	25 dak	20 dak – 1 saat/ 5 dak	+	–	+
BREAD	Çavdar ve buğday unu kullanarak ekmek yapılması (hamur yoğurma aşaması dahil)	3 saat	1 saat – 6 saat / 10 dak	+	–	–
DESSERT	Taze meyve ve tanelerden farklı tatlı yemeklerin pişirilmesi	1 saat	5 dak – 4 saat / 5 dak	+	–	+
QUICK COOK	Pirinç ve sulu gevşek lapaların hızlı pişirilmesi	30 dak	–	–	–	+

VII. SERVİS MERKEZİNE BAŞVURMADAN ÖNCE

Monitörde görülen hata mesajı	Muhtemel arıza	Hatanın gidirilmesi
E1 — E3	Sistem hatasıdır. Kontrol panelinin ya da ısıtan unsurun bozulması olabilir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Kapağı sıkıca kapatınız ve cihazı tekrar elektrik ağına bağlayınız. Tekrar çalıştırmada sorun hala görünüyor ise yetkili servis merkezine başvurunuz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Arızanın gidirilmesi
Açılmıyor.	Elektrik ağından beslenme yoktur.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
Yemek fazla uzun zamanda pişiyor.	Elektrik ağından düzensiz beslenmesi.	Elektrik ağındaki gerilimi kontrol ediniz.
	Kap ile ısıtan unsuru arasına yabancı cisim girmiştir.	Yabancı cisimi çıkarınız.
	Multi pişiricinin gövdede bulunan kap düzgün yerleştirilmemiş.	Kabı, eğilim olmadan düzgün yerleştiriniz.
	Isıtan unsuru kirlenmiştir.	Cihazı elektrik ağından ayırınız, soğumaya bırakınız. Isıtan unsuru temizleyiniz.

VIII. GARANTİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Bu ürün için, satın alındığı tarihten başlamak üzere 2 yıl süreli garanti süresi öngörülmüştür. Garanti süresi içinde üretici; her türlü fabrika hatası, kalitesiz malzemeler ya da montaj hatası ile ilgili arızalar çıkması halinde ilgili parçaların tamir yada değiştirim ya da cihazı tamamen değiştirme yükümlülüğünü üzerine alır. Garanti, satın alma tarihi mağazanın mühür ile ve orijinal garanti kuponunda satıcının imzası ile onaylandığı takdirde yürürlüğe girer. İş bu garanti; ürün kullanma kılavuzuna uygun olarak kullanıldığı, tamir edilmediği, sökülmediği, hatalı davranıştan dolayı hasara uğramadığı ve takımının içeriği tamamen muhafaza edildiği zamanda kabul edilir. İş bu garanti, ürünün doğal yıpranması ve sarf malzemelerini kapsamamaktadır (filter, ampül, seramik ve teflon kaplamalar, sıkılaştırıcı parçası gibi).

Mamulun hizmet ömrü ve ona ait garanti yükümlülüklerinin geçerlilik süresi, satış tarihi veya (satış tarihi belirlenemezse) cihazın üretim tarihinden başlamaktadır.

Cihazın üretim tarihi, mamul gövdesi üzerindeki tanıtma etiketinde yer alan seri numarasında bulunur. Seri numarası 13 işaretten oluşur. 6. ve 7. işaret ayı, 8. işaret cihazın üretim yılını gösterir.

Üretici tarafından belirlenen ürün ömür boyu, satın alındığı tarihten itibaren 5 yıldır (ürün çalıştırılması, iş bu kullanma kılavuzunda belirlenen talimatlara ve diğer ilgili teknik standartlara uygun olması halinde).

Ambalaj, kullanma kılavuzu ve cihazı, yerel atıklar işleme programına göre işledikten sonra yararlanmalıdır. Bu tür ürünleri diğer evsel atıklarla birlikte atmayınız.

قبل استخدام الجهاز إقرأ تعليمات استخدامه بانتباه وأحفظها بمثابة الدليل. يمدد استخدام الجهاز الصحيح مدة خدمته كثيرا.

تدابير الأمن

لا يتحمل الصانع المسؤولية عن الأضرار تتسبب من عدم مراعاة متطلبات السلامة وقواعد استخدام الجهاز.

- هذه الألة الكربائية هي عبارة عن جهاز متعدد الأغراض لطبخ الأكل في الظروف المنزلية وقد تستخدمه في شقق، منازل ريفية، غرف الصندوق، غرف عامة الأغراض في محالات ومكاتب وغيرها من ظروف الإستخدام غير الصناعي يعتبر الإستخدام الصناعي أو غيره من الإستخدام غير المناسب مخالفة شروط استعمال الجهاز المناسب. في هذه الحالة لا يحمل الصانع مسؤولية عن عواقب ممكنة.
- قبل اتصال الجهاز بالشبكة الكهربائية تأكد أن يناسب جهدها بالجهد الإسمي لتغذية الجهاز (أنظر المواصفات التقنية أو لوحة الشركة المصنعة للمنتج).
- استخدم سلك التوصيل المصمم لقدرة الجهاز المستهلكة–قد يأدّي عدم تناسب البارامترات إلى إنقطاع التيار أو التهاب الكابل.
- لا اتصل الجهاز إلا بمأخذ مؤرضة – هذا هو مطالبة الحماية من الضربة الكهربائية اذا استخدم سلك التوصيل فتأكد أنه مؤرض كذلك.

إنتباه! يتسخن جسم الجهاز والقدرة والأجزاء المدنية إثناء العمل! احذر! استخدم قفافيز الطبخ. لا انحن على الجهاز عند فتح الغطاء من أجل تجنب السمط عن البخار الحار.

- إخرج الجهاز من بريزة الكهرباء بعد استخدامه واثناء تنظيفه أو نقله. انتشل السلك الكهربائي بيدين جافين وإمسكه بالفيشة ليس بالسلك.
- لا مدّ سلك التغذية الكهربائية في فتحات الأبواب أو بقرب من اجهزة التسخين. تأكد ألّا يتلوى السلك الكهربائي ولا ينطوى ولا يلامس الأشياء الحادة والزوايا وحوافّ الأثاثات.

اذكر: يمكن الإضرار الصدفي لكابل التغذية الكهربائية أن يأدّي إلى الخلال التي لا تطابق ظروف الضمان وكذلك إلى الضربة الكهربائية. يتطلب الكابل الكهربائي المتضرر تغييرا عاجلا في مركز الخدمة.

- لا ضع الجهاز على السطح الناعم، لا غطّيه إثناء العمل – هذا قد يأدّي إلى تجاوز حد التسخين وعطل الجهاز.
- يمنع استخدام الجهاز في الهواء الطلق–وقوع الماء أو المواد الغريبة داخل جسم الجهاز قد يأدّي إلى أعطله الخطيرة.

- قبل تنظيف الجهاز تأكد من قطع التيار عنه وأنه برد تماما. اتبع تعليمات تنظيف الجهاز بالضبط

⚠ **يمنع غمس جسم الجهاز في الماء أو وضعه تحت تدفق الماء!**

- لا يتعين الجهاز لاستخدام من قبل الأشخاص (وبينهم الأطفال) والذين ليس لهم معلومات وجبرة لازمة وكذلك المعوقين حركيا، حسيا وعقليا إلّا اذا علّمهم استعمال الجهاز أو راقبهم شخص مسؤول عن أمنهم. يجب أن تراقب الأطفال من أجل منع لعبهم مع الجهاز، مكوناته وكذلك مع عبوته الأصلية. يمنع للأطفال ان يقوم بتنظيف وصيانة الجهاز بدون مراقبة الكبار.

- يمنع إصلاح الجهاز المستقل أو إدخال التغييرات في تصميمه. من الضروري أن يفعل مركز الخدمة المخول كافة الأعمال الخاصة بالخدمة والإصلاح. قد يأدّي العمل غير الصحيح إلى عطل الجهاز، إصابات وإضرار الأملاك.

الخصائص التقنية

الموديل.......................................RMC-M90E
الاستطاعة....................................... ٨٦٠ واط
شدة التيار الكهربائي ....220–240 فولت ، ٥٠ هرتز
سعة إناء الطبخ .... ٥ ليتر
نغطية إناء الطبخ ....تغطية من السيراميك المضاء للالتصاق ®ANATO (كوريا)
شاشة LED.......................................موجودة ، ملونة
تسخين-3D.......................................موجودة

البرامج

1. MULTICOOK (الطهي متعدد الإستعمالات)
2. OATMEAL (عصيدة بالحليب)
3. STEW (الطهي)
4. FRY (القلي)
5. SOUP (الحساء)
6. STEAM (الطبخ بالبخار)
7. PASTA (المعكرونة)
8. SLOW COOK (الطهي البطيء)
9. BOIL (السلق)
10. BAKE (الخَبز)
11. GRAIN (الحبوب)
12. PILAF (الكبسة)
13. YOGURT/DOUGH (الزبادي)
14. PIZZA (البيتزا)
15. BREAD (الخُبز)
16. DESSERT (المقبلات)
17. QUICK COOK (طبخ سريع)

الميزات

الحفاظ على درجة حرارة المأكولات الجاهزة (تسخين ذاتي) ....موجود، حتى ٢٤ ساعة
الإيقاف المبدأي للتسخين الذاتي.......................................موجود
تسخين المأكولات.......................................موجود، حتى ٢٤ ساعة
تأخير الوقت. ....موجود، حتى 24 ساعة

المحتويات

طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات.......................................قطعة واحدة
وعاء الطبخ RB-C512 ....قطعة واحدة
إناء من أجل الطبخ بالبخار ....قطعة واحدة
سلة ذات مقبض للقلي في المقلاة ....قطعة واحدة
كوب لتعيين المقادير ....قطعة واحدة
مغرفة ....قطعة واحدة
ملعقة مستوية ....قطعة واحدة
كتاب «١٠٠ وصفة للطبخ».......................................قطعة واحدة
مقبض للمغرفة و الملعقة.......................................قطعة واحدة
إرشادات الاستخدام.......................................قطعة واحدة
كتاب الصيانة ....قطعة واحدة
سلك التيار الكهربائي.......................................قطعة واحدة

يحق للشركة المصنعة إجراء تغييرات على التصميم، و المحتويات وكذلك المواصفات الفنية للمنتج في سياق تحسين المنتج من دون إشعار مسبق لمثل هذه التغييرات.

مكونات طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات RMC-M90E A1

1. غطاء الجهاز
2. غطاء داخلي قابل للفتح
3. إناء الطبخ
4. رز فتح الغطاء
5. لوحة التحكم مع شاشة عرض
6. الهيكل
7. مقبض للحمل
8. صمام البخار القابلة للإزالة
9. ملعقة مستوية
10. مغرفة
11. كوب لتعيين المقادير
12. إناء من أجل الطبخ بالبخار
13. سلة ذات مقبض للقلي في المقلاة
14. مقبض للمفرفة و الملعقة

لوحة التحكم A2

طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات REDMOND RMC-M90E مزودة بلوحة تحكم تعمل باللمس متعددة الوظائف مع شاشة بلازما ملونة

1. "Reheat/Cancel" ("إلغاء/إعادة تسخين") -- تشغيل / إيقاف ميزة التسخين، إيقاف عمل برنامج الطبخ، و إعادة تعيين الإعدادات
2. "Time Delay" (" تأخير الوقت") – تشغيل نظام ضبط البداية المتأخرة
3. "Temperature" ("درجة الحرارة") ـــ تحديد درجة الحرارة في برنامج "MULTICOOK"
4. "Hour" ("الساعة") ـــ إختيار قيمة الساعة في نظام ضبط وقت التحضير و و نظام تأخير الوقت
5. "Min" ("الدقائق") ـــ إختيار قيمة الدقائق في نظام ضبط وقت التحضير و و نظام تأخير الوقت
6. "Quick cook" ("طبخ سريع") ـــ تشغيل برنامج "QUICK COOK"
7. "Menu/Keep Warm" ("القائمة/تسخين ذاتي") ـــ إختيار برنامج التحضير الذاتي و الإيقاف المبدأي لميزة التسخين الذاتي.
8. "Start"("إبدأ") تشغيل نظام التحضير المعطى
9. شاشة العرض.

جهاز شاشة العرض A3

1. مؤشر عمل البرنامج الذاتي " "QUICK COOK"
2. مؤشرعمل برنامج التحضير/ التسخين
3. مؤشر مراحل التحضير
4. مؤشر درجة الحرارة المحددة في برنامج "MULTICOOK"
5. مؤشر عمل ميزة "Time Delay" (" تأخير الوقت")
6. مؤشر نظام ضبط الوقت
7. المؤقت
8. مؤشر برنامج الطبخ الذاتي المحدد

I. قبل بدء الإستخدام

افتح المنتج بحيطة وأخرجه من الصندوق، أمط كافة مواد الحزم وعلامات الإعلان الملصقة باستثناء العلامة الملصقة التي تحتوي على الرقم المتسلسل.

عدم الرقم المتسلسل على الجهاز يحرمكم من حق خدمة الضمان تلقائيا.

نظّف جسم الجهاز بقماش رطب. غسّل القدرة بالماء الدافئ الصابوني. جفّف بدقة. عند الاستخدام الأول.

قد تظهر الرائحة الغريبة وهي ليست نتيجة لعطل الجهاز. في هذه الحالة نظّف الجهاز.

⚠ إنتباه! يمنع استخدام الجهاز في ظهور أي عطل.

II. إستخدام جهاز طبخ متعدد الوظائف

قبل التشغيل الأول

ضع الجهاز على السطح الصلب المستوي الأفقي ألّا يقع البخار الحار الخارج من صمام البخار على ورق الجدران والطلاء الزخرفية والأجهزة الإلكترونية وغيرها من الأمتعة أو المواد التي قد تعانون من الرطوبة والحرارة العالية.

قبل الطبخ تأكد ألّا توجد أضرار، اماكين منفلقة وغيرها من خلال. يجب أن لا تكون مواد غريبر بين القدرة وعنصر التسخين.

تحديد وقت التحضير

في طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات REDMOND RMC-M90E يمكن تحديد وقت التحضير

بشكل مستقل لكل برنامج طبخ على حدى (باستثناء برنامج "QUICK COOK") الامكانية المتاحة لمقدار التغيير في الوقت تعتمد على برنامج الطبخ الذي يتم إختياره . لتعيين وقت التحضير:

1. بعد أن يتم إختيار برنامج التحضير يتم الضغط على الزر "Hour" و يتم تحديد مقدار الوقت بالساعات، بالضغط المستمر على الزر لعدة ثواني تبدأ قيمة الزمن بالتغير بشكل متسارع.
2. يتم تحديد قيمة الدقائق بالضغط على الزر "Min" ، بالضغط المستمر على الزر لعدة ثواني تبدأقيمة الزمن بالتغير بشكل متسارع.
3.عندما يكون وقت التحضير اقل من ساعة واحدة ، إضغط على الزر "Hour" حتى تظهر الاصفار و بعد ذلك الضغط على الزر"Min" و تحديد الوقت المطلوب بالدقائق.
4. عند الانتهاء من تحديد وقت التحضير(شاشة العرض تستمر في الوميض) انتقل إلى الخطوة التالية وفقاً لبرنامج الطبخ الذي تم إختياره. لإلغاء الخطوات السابقة اضغط على الزر "Reheat/Cancel" بعد ذلك قم بإدخال برنامج الطبخ الخاص بك مرة أخرى.

عند تحديد وقت الطهي بشكل يدوي، يجب الاخذ بعين الاعتبار المجال الممكن لكل من الإعدادات و خطوة تعيين الوقت لبرنامج الطبخ المحددة مسبقا وفقا للجدول الإعدادات الافتراضية.
من أجل راحتك فإن مجال الوقت المحدد في برامج الطبخ يبدأ مع الحد الأدنى. هذا يسمح بتمديد تشغيل البرنامج لفترة قصيرة ، إذا لم يجهز الطبق في الوقت المحدد للتحضيره.

في بعض برامج الطهي الذاتية يبدأ وقت الطهي فقط بعد وصول الجهاز لدرجة حرارة التشغيل المعينة. على سبيل المثال عند وضع ماء بارد و تحديد وقت الطهي بـ *5* دقائق في برنامج *"STEAM"* ، فإن بداية عمل البرنامج

و تحديد الوقت تبدأ بعد غليان الماء و تشكل كمية كافية من البخار في الوعاء.
في برنامج *"PASTA"* يبدأ وقت الطهي فقط بعد غليان الماء و إعادة الضغط على الزر *" Start"*.

ميزة "Time Delay" (" تأخير الوقت")

هذة الميزة تتحيح تحديد الفترة الزمنية و التي عند نهايتها يجب أن يكون الطبق جاهزا (مع الاخذ بيعين الاعتبار وقت عمل البرنامج). تحديد الوقت يمكن أن يتراوح من 10 دقائق إلى 24 ساعة بمقدار 10 دقائق كل خطوة. وينبغي أن يأخذ بعين الاعتبار أن التأخير يجب أن يكون أكبر من الوقت المحدد الطبخ ، وإلا فإن البرنامج سيبدأ على الفور بالعمل بعد الضغط على "Start".
يمكن أن تقوم بتحديد البداية المتأخرة بعد إختيار البرنامج الذاتي، و تحديد درجة الحرارة ووقت الطهي:

1. بالضغط على الزر "Time Delay" قم بتشغيل نظام تحديد الوقت لـ البداية المتأخرة. و تظهر على شاشة العرض قراءة "Time Delay"، والمؤقت يبدأ بالوميض.
2. عند الضغط على الزر " Hour" بشكل تدريجي قم بتغيير قيمة الساعة. شكل الوقت — 24 ساعة. عند الضغط باستمرار على الزر بضع ثوان يبدأ التغيير المتسارع في القيمة.
3. عند الضغط على "Min" بشكل تدريجي قم بتغيير قيمة الدقائق. عند الضغط باستمرار على الزر بضع ثوان يبدأ التغيير المتسارع في القيمة.
4. عندما يكون وقت التحضير اقل من ساعة واحدة ، إضغط على الزر "Hour" في نظام تحديد الوقت حتى تظهر الاصفار و بعد ذلك الضغط على الزر"Min" و تحديد الوقت المطلوب بالدقائق.
5. لإلغاء الخطوات السابقة اضغط على الزر "Reheat/Cancel" بعد ذلك قم بإدخال برنامج الطبخ مرة أخرى.
6. عند الانتهاء من تحديد وقت الطهي إضغط بشكل مستمر على الزر "Start" لعدة ثواني و بعد ذلك يبدأ بالوميض مؤشر عمل ميزة "Time Delay" و يبدأ البرنامج بالعمل مع تحديد الوقت.
7. بعد انتهاء الوقت المحدد يكون الطبق جاهزاً. عند إنتهاء عمل البرنامج سوف تعمل تلقائيا ميزة الحفاظ على درجة حرارة الوجبات الجاهزة (التسخين الذاتي) و يبدأ مؤشر "Reheat/Cancel" بالوميض.
8. لإيقاف التسخين الذاتي إضغط على الزر "Reheat/Cancel" و بذلك بنطفئ ضوء المؤشر.

ميزةالبدايةالمتأخرةمتاحةلجميع برامج الطهي الذاتي باستثناءبرامج الطهي "FRY"،"PASTA"و"QUICKCOOK".

لا ينصح باستخدام ميزة *"Time Delay"*، إذا كانت الوصفة تحتوي على الحليب أو الأطعمة الأخرى القابلة للتلف بسرعة (البيض، الحليب الطازج، واللحوم، والجبن، الخ).
عندما تحديد الوقت باستخدام ميزة *" Time Delay"* ، من الضروري الاخذ بعين الاعتبار بأن العد في برامج *" STEAM"* و *" PASTA"* يبدأ عندما تبلغ طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات درجة حرارة التشغيل المطلوبة (بعد غليان الماء).

ميزة الحفاظ على درجة حرارة الاطباق الجاهزة (التسخين الذاتي)

تعمل تلقائيا بشكل فوري بعد انتهاء عملية التحضير، ويمكنها الحفاظ على درجة حرارة الطبق الجاهز بدرجة حرارة تتراوح ما بين 75-70 درجة مئوية لمدة 24 ساعة. عندما يبدأ التسخين الذاتي بالعمل فإن مؤشر زر "Reheat/Cancel" يبدأ بالوميض و يظهر على شاشة العرض قراءة مباشرة لوقت عمل هذا الوضع. عند الضرورة يمكن إيقاف تشغيل وضعية التسخين الذاتي عن طريق الضغط المستمرعلى زر "Reheat/Cancel" لبضع ثوان.

الإيقاف المبدأي للتسخين الذاتي

تشغيل وضعية التسخين الذاتي بعد انتهاء عملية التحضير ليست دائما مرغوبة بها، بالنظر الى هذا فإنه في طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات REDMOND RMC-M90E تم توفير ميزة الإيقاف المؤقت لهذه الوظيفة أثناء بدء التشغيل أو أثناء عمل برنامج الطبخ الرئيسي للقيام بذلك عند بدء عمل البرنامج أو أثناء عمله اضغط بشكل مستمر و لبضع ثوان على الزر "Menu/Keep Warm" حتى ينطفىء مؤشر الزر "Reheat/Cancel" ، أمالإعادة تشغيل وضعية التسخين الذاتي ، اضغط على الزر "Menu/Keep Warm" مرة أخرى (مؤشر الزر "Reheat/Cancel" يبدأ بالعمل).

ميزة تسخين الاطباق

طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات REDMOND RMC-M90E يمكن استخدامها من أجل تسخين الاطباق الباردة ، و لأجل ذلك:

- ضع الطعام في وعاء الطبخ، و من ضعه في طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات.
- أغلق الغطاء، و قم بوصل الجهاز بالكهرباء.
- اضغط بشكل مستمر لبضع ثوان على الزر"Reheat/Cancel" حتى سماع صوت التنبيه. بالمقابل يبدأ المؤشر الموجود على شاشة العرض بالاضاءة و كذلك مؤشر الزر. و يبدأ المؤقت بحساب زمن التسخين.

يعمل الجهاز على تسخين الطبق حتى درجة حرارة 75-70 مئوية و يحافظ على الطعام ساخناً لمدة خلال 24 ساعة، و يمكن إيقاف التسخين عند الضرورة عن طريق الضغط المستمرعلى زر "Reheat/Cancel" لبضع ثوان حتى يبدأ المؤشر المقابل على شاشة العرض و الزر بالانطفاء.

على الرغم من طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات يمكنها الحفاظ على الطعام ساخناً لمدة *42* ساعة، إلا أنه من غير المرغوب به ان يترك الطعام ساخناً لأكثر من ساعتين أو ثلاث ساعات، لأنه يمكن أن يتسبب ذلك أحيانا بتغير طعمه

طريقة استخدام البرامج التي تعمل تلقائياً:

1. قم بتحضير (المقادير) المكونات اللازمة.
2. ضع المكونات في وعاء طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات وفقا لبرنامج الطهي المحدد و من ثم ضعها داخل الجهاز . تأكد من أن كافة المكونات بما في ذلك السوائل هي أقل من الحد الأقصى للعلامة في داخل الوعاء. تأكد من تثبيت الوعاء و من دون انحرافات وعلى اتصال مع عنصر التسخين.
3. قمبإغلاق غطاءطنجرةالطهيمتعددةالإستعمالاتحتىزر الاغلاقثمقمبتوصيلالجهاز إلىالتيار الكهربائي.
4. إضغط على الزر"Menu/Keep Warm" ثم قم بإختيار البرنامج المطلوب للطهي (سوف يضيء المؤشر الموافق للبرنامج المحدد على شاشة العرض).
5. إذا لم يعجبك الوقت الافتراضي المحدد لانجاز الطبق ، يمكنك تغيير هذا الإعداد عن طريق الضغط على "Hour" و "Min".
6. عند الضرورة قم بتثبيت زمن البداية المتأخرة. ميزة "Time Delay" لا تتوفر عند استخدام برامج الطهي "FRY" ، "PASTA" و "QUICK COOK".
7. لبدء برنامج الطبخ اضغط بشكل مستمر و لبضع ثوان على زر "Start"، حتى يضيء مؤشر الزر "Start" و "Reheat/Cancel"، عندئذ يبدأ تنفيذ برنامج الطهي وضبط العد التنازلي لتحضير الطبق. في برنامج "STEAM" يبدأ العد التنازلي بعد غليان الماء وتحقيق كثافة كافية من البخار في وعاء الطهي، أما في برنامج "PASTA" — فيبدأ العد التنازلي بعد غليان الماء في وعاء الطهي ، و وضع المواد و إعادة الضغط على زر "Start".
8. عند الضرورة يمكن إيقاف عمل ميزة التسخين الذاتي و ذلك بالضغط بشكل مستمر و لبضع ثوان على الزر "Menu/Keep Warm" حتى ينطفىء مؤشر الزر "Reheat/Cancel" ، أما لإعادة تشغيل وضعية التسخين الذاتي ، اضغط على الزر "Menu/Keep Warm" مرة أخرى ، ميزة غير فعالة عند استخدام برامج الطهي "YOGURT/DOUGH" و "BREAD" .
9. يصدر تنبيه صوتي عند إنتهاء برانامج الطهي، وفقا للبرنامج الموضوع أو الإعدادات المستخدمة، يتحول الجهاز إلى وضعية التسخين الذاتي (يضيء مؤشر زر "Reheat/Cancel") أو في يتحول الى وضع الاستعداد (يضيء مؤشر زر"Start").
10. لإلغاء البرنامج الذي تم إدخاله، أو وقف عملية الطبخ أو التسخين الذاتي ، اضغط بشكل مستمر و لبضع ثوانفوق الزر "Reheat/Cancel".

للحصول على أفضل نتيجة ممكنة نقترح إستخدام وصفات الطبخ المرفقة بطنجرة الطهي متعددة الإستعمالات REDMOND RMC-M90E كتاب "100 وصفة"، و التي تم وضعها خصيصا لهذا الطراز.
إذا كان بحسب إعتقادك لا يمكنك تحقيق النتيجة المرجوة من قبل البرامج الآلية التقليدية ندعوكم لاستخدام البرنامج العام"MULTICOOK" مع مجموعة موسعة من الإعدادات اليدوية، والتي تتيح فرصاً كبيرة للتجارب الطهي الخاصة بك.

برنامج الطهي "MULTICOOK"

تم تصميم هذا البرنامج من أجل تحضير أنواع مختلفة من الأطباق بحسب الاعدادات المحددة من قبل المستخدم من درجات الحرارة و وقت الطبخ. وبفضل هذا البرنامج

"MULTICOOK" في طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات REDMOND RMC-M90E يمكنها أن تأخذ محل عدد من أدوات المطبخ و تتيح تحضير الاطباق وفق أي صفة قمت بقراءتها في كتاب طبخ قديم أو قرءتها من الإنترنت.
من أجل راحتك عند الطهي في درجات حرارة تصل إلى 80 درجة مئوية، فقد تم تعطيل ميزة التسخين الذاتي. عند الضرورة يمكن تفعيل هذة الميزة يدويا عن طريق الضغط بشكل مستمر بضع ثوان على زر "Menu/Keep Warm" بعد تشغيل برنامج الطبخ، حتى يضيء مؤشر "Menu/Keep Warm"
في برنامج الطهي "MULTICOOK" وقت الطهي الافتراضي هو 15 دقيقة، ودرجة حرارة الطبخ الافتراضية — 100 درجة مئوية.
مجال التحكم بدرجة الحرارة (يتم تغييرها بالضغط على الزر "Temperature"): من 35-170°C مقدار الزيادات 5 درجة مئوية.
مجال ضبط التوقيت بشكل يدوي :من 5 دقائق الى 12 ساعة مقدار الزيادات 1 دقيقة لفترات تصل حتى 1 ساعة و 5 دقائق — لأكثر من 1 ساعة.

يمكن إعداد العديد من الأطباق المختلفة بمساعدة برنامج الطهي "MULTICOOK". استخداموا كتاب "100 وصفة " المعد من قبل طباخينا المحترفين أو الجدول الخاص لدرجات الحرارة الموصى بها لطهي أطباق و مواد مختلفة.

برنامج الطهي"OATMEAL"

ينصح بهذا البرنامج لتحضير عصيدة الحليب. وقت الطهي الافتراضي في البرنامج هو 10 دقائق. و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقيقة إلى 1 ساعة و 30 دقيقة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة.
برنامج الطهي"OATMEAL" صمم لتحضير العصيدة باستخدام الحليب المبستر قليل الدسم. لتجنب فوران الحليب والحصول على النتيجة المرجوة، ينصح قبل التحضير القيام بما يلي:

- اغسل جميع الحبوب (الأرز والحنطة السوداء والدخن والخ) حتى يصبح الماء نظيفاً؛
- قبل التحضير يدهن وعاء الطبخ في طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات بالزبدة ؛
- قم بوضع المقادير بشكل دقيق، و تحديدها وفقاً للتعليمات في كتاب الوصفات، خفض أو زيادة كمية المواد يكون بنسبة متناسبة و بشكل دقيق؛
- عند استخدام الحليب كامل الدسم يضاف له كمية من ماء الشرب بنسبة 1:1.

خصائص الحليب والحبوب، اعتمادا على مكان المنشأ و المنتج يمكن أن تكون مختلفةحيث أنه و في بعض الأحيان تظهر بنتائج التحضير.
إذا لم يتم التوصل إلى النتائج المرجوة في برنامج الطهي "OATMEAL" ، ندعوكم لاستخدام البرنامج العام "MULTICOOK". درجة الحرارة المثلى لتحضير عصيدة الحليب هي 95 درجة مئوية. قم بتحديد مقدار المواد ووقت الطهي بحسب الوصفه.

برنامج الطهي "STEW"

ينصح بهذا البرنامج لتحضير الخضروات واللحوم و الدجاج والمأكولات البحرية على البخار، افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو ساعة 1 . و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج الطهي "FRY"

ينصح بهذا البرنامج لقلي الخضروات واللحوم و الدجاج والمأكولات البحرية ، افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 15 دقيقة . و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 1 ساعة و 30 دقيقة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة.
ميزة "Time Delay" في هذا البرنامج غير فعالة

حتى لا تحترق المواد ، اتبع اتوجيهات كتاب الوصفات و قم بتحريك مكونات الطبق بشكل دوري. يجوز الطبخ مع فتح غطاء طنجرة الطهي متعددة الإستعمالات.

برنامج الطهي "SOUP"

ينصح بهذا البرنامج لإعداد مختلف أنواع الحساء والمقبلات، وغيرها من المشروبات. بشكل افتراضي فإن وقت التحضير في البرنامج هو 1 ساعة . و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 8 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج الطهي "STEAM"

ينصح به لتحضير الخضروات والأسماك واللحوم والأطباق الغذائية والنباتية ، و كذلك طعام الأطفال على البخار. افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 15 دقيقة . و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعتين حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.
للطهو في هذا البرنامج يستخدم إناء خاص (موجود ضمن المجموعة)

9. اسكب 600-1000 مل من الماء في وعاء الطهي، و ضع الاناء الخاص بالطبخ على البخار في وعاء الطهي .
10. قم بتحضير المقادير بحسب وصفة الطبخ، ووضعها بالتساوي في الاناء و قم بوضع وعاء الطهي في الجهاز. تأكد من أن وعاء الطهي مركب بشكل محكم مع عنصر التسخين.

11. اتبع الإرشادات الموجودة في الفقرات 3-10 من قسم «الإجراءات المتبعة عند استخدام البرامج الذاتية.»

العد التنازلي لانتهاء عمل برنامج الطهي يبدأ بعد غليان الماء وتحقيق كثافة كافية من البخار في وعاء الطهي.

إذا كنت لا تستخدم إعدادات الوقت الذاتية في هذا البرنامج، يرجى استخدام الجدول زمن الطهي بالبخار الموصى به للمنتجات المختلفة.

برنامج الطهي "PASTA"

ينصح به لتحضير المعكرونة، والنقانق، وسلق البيض ... الخ، افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 8 دقائق. و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 2 دقيقتين إلى 20 دقيقة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 1 دقيقة. تم إعداد البرنامج ليتوافق مع غليان الماء و إضافة المواد و كذلك طهوها، عند غليان الماء و ضرورة إضافة المواد يصدر تنبيه صوتي فإن العد التنازلي لانتهاء عمل برنامج الطهي يبدأ بعد الضغط على زر "Start". ميزة "Time Delay" في هذا البرنامج غير متاحة.



عند تحضير بعض أنواع الأطعمة (مثل المعكرونة) تتشكل رغوة لمنع تسربها خارج حدود وعاء الطهي يمكن فتح الغطاء بعد مرور عدة دقائق من وضع المواد في الماء المغلي.

برنامج الطهي "SLOW COOK"

ينصح به لطهي اللحم المحفوظ والحليب. افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 5 ساعات . و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 1 ساعة الى 8 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.

برنامج الطهي "BOIL"

ينصح به لطهي الخضروات والبقوليات. افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 40 دقيقة . و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق إلى 2 ساعتين حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج الطهي "BAKE"

ينصح به لتحضير الكعك والخبزو الكاسرول، والكعك المصنوع من العجين المخمر . افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 1 ساعة . و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة الى 8 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.



نضوج الكعك يمكن أن التحقق منه عن طريق إدخال قطعة خشبية صغيرة في الكعك (عود تنضيف الاسنان). فعند إخراج العود لن نلاحظ وجود اثار العجين - و هذا يعني نضوج الكعكة.

عندما تحضير الخبز، ينصح بإيقاف عمل ميزة التسخين الذاتي على جميع مراحل الإعداد.

برنامج الطهي "GRAIN"

ينصح به لتحضير العصيدة المطحونة من أنواع مختلفة من الحبوب والطبخ مجموعة متنوعة من المقبلات. افتراضياً فإن وقت التحضير في البرنامج هو 35 دقيقة . و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق الى 4 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج الطهي "PILAF"

ينصح بالبرنامج لإعداد أنواع مختلفة من الكبسة و البايبا. افتراضيا، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 1 ساعة. و كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت الطهي بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة إلى 1 ساعة و 30 دقيقة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.

برنامج الطهي "YOGURT/DOUGH"

بمساعدة هذا البرنامج يمكنك إعداد مجموعة متنوعة و لذيذة وصحية من الزبادي في المنزل . افتراضيا، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 8 ساعات. كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 6 ساعات الى 12 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.
ميزة التسخين الذاتي في هذا البرنامج غير متاحة.
عند وضع المكونات، تأكد من أنها تحت علامة 1/2 على السطح الداخلي لوعاء الطهي.



لتحضير الزبادي يمكنك استخدام مجموعة خاصة من العلب *REDMOND RAM-G1* (تباع بشكل منفصل) .

برنامج الطهي "PIZZA"

ينصح بالبرنامج لإعداد البيتزا. افتراضيا، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 25 دقيقة. كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 20 دقيقة الى 1 ساعة حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج الطهي "BREAD"

ينصح بالبرنامج لإعداد أنواع مختلفة من الخبز المصنوع من دقيق القمح ومع إضافة طحين الجاودار، و يتيح البرنامج الإعداد الكامل للخبز بدأً من العجين التدقيق و حتى الخبز. افتراضيا، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 3 ساعات. كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 1 ساعة الى 6 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 10 دقائق.
ميزة التسخين الذاتي في هذا البرنامج غير متاحة.
عند وضع المكونات، تأكد من أنها تحت علامة 1/2 على السطح الداخلي لوعاء الطهي.
وينبغي أن يوضع في الاعتبار أنه في الساعة الأولى من البرنامج تحضير العجين ثم يخبز بعد ذلك

- قبل استخدام الطحين، ينصح بتنخيله من أجل اشباعه بالأوكسجين وإزالة الشوائب.
- لا ينصح باستخدام ميزة "البداية المتأخرة"، لأنها يمكن أن تؤثر على نوعية المخبوز.
- لا تقم بفتح غطاء طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام حتى إتمام عملية الخبز، لأن ذلك يؤثر على جودة المادة المخبوزة.
- لتوفير الوقت وتبسيط عملية التحضير نوصي باستخدام الخليط الجاهز لصنع الخبز.

برنامج الطهي "DESSERT"

ينصح بالبرنامج لإعداد المقبلات المختلفة من الفواكه و الثمار. افتراضيا، فإن وقت التحضير في البرنامج هو 1 ساعة. كذلك يمكن تثبيت اعدادات وقت التحضير بشكل يدوي في المجال من 5 دقائق الى 4 ساعات حيث مقدار تغيير الخطوة هو 5 دقائق.

برنامج الطهي "QUICK COOK"

هذا البرنامج للتحضير السريع للأرز ، و العصيدة المطحونة من الحبوب.
في هذا البرنامج غير متاحة ميزة "Time Delay" و كذلك تعيين وقت التحضير.

III. إمكانيات أخرى

- تخمير العجين
- تحضير مخفوق الجبن
- القلي في المقلاية
- إعداد الجبن
- بسترة المواد السائلة
- تسخين أغذية الاطفال
- تعقيم الأواني و مواد العناية الشخصية

IV. ملحقات إضافية

الملحقات الإضافية الخاصة بطنجرة الطبخ متعددة الاستخدامات يمكن الحصول عليها بشكل منفصل ، فيما يخص الاسئلة المتعلقة بأنواعها و كيفية الحصول عليها و توافقها مع موديل الجهاز الخاص بك، اتصل بالوكيل المعتمد في بلدك.

RAM-CL1 ـــ مقابض لوعاء الطهي
مخصصة لتسهيل إزالة وعاء الطبخ من طنجرة الطهي متعددة الاستخدامات. يمكن استخدامها مع طناجر الطهي متعددة الاستخدامات ذات علامات تجارية أخرى.

RHP-M01 ـ شواية اللحم
مخصصة لطهي اللحم ، بشكل لفات و أنواع أخرى أو الدواجن أو السمك مع إضافة أنواع مختلفة من التوابل والمواد المكملة. يمكن إستخدام الشواية في طنجرة الطهي متعددة الاستخدامات ، أو في الفرن، أو الموقد أو في طنجرة موافقة لها في الحجم.

RAM-FB1 ـــ سلة للقلي
تستخدم لتحضير مجموعة متنوعة من المواد في الزيت الساخن جدا أو المغلي (القلاية)، مناسبة لجميع الاواني بحجم من 3 لترات و ما فوق. مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، ولها مقبض قابل للنقل و ملقط لتثبيتها إلى الوعاء لتسهيل سكب الزيت بعد الانتهاء من الطبخ. يمكن استخدامها مع طناجر الطهي متعددة الاستخدامات ذات علامات تجارية أخرى. و كذلك يمكن غسلها في غسالة الصحون.

RAM-G1 ـــ مجموعة من العلب لتحضير الزبادي مع علامات على الاغطية (4قطعة)
تستخدم لتحضير مجموعة متنوعة من الزبادي، للعلب علامات لوضع التاريخ عليها، و التي تساعد على تحديد تاريخ الصلاحية، يمكن استخدامها مع طناجر الطهي متعددة الاستخدامات ذات علامات تجارية أخرى

RB-C502 ـــ وعاء للطهي مصنوع من السيراميك ®Anato (كوريا)
الحجم : 5 لترات. تملك مقاومة عالية الأضرار الميكانيكية، و لها خصائص ممتازة ضد اللاتصاق و فقدان الحرارة، و بفعل ذلك فإن الطعام لا يلتصق بالسطح حيث أنه يطهى بشكل متساوي في جميع مراحل عملية الطبخ. تم تصميم هذا الوعاء خصيصا لتحسين عملية الخَبز، والقلي و إعدادعصيدة الحليب. يمكن استخدام وعاء الطبخ خارج طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام لتخزين المواد الغذائية و تحضير الطعام في الفرن و كذلك يمكن غسلها في غسالة الصحون.

RB-S500 ـــ وعاء طبخ من الستانليس
الحجم : 5 لترات. تملك مقاومة عالية الأضرار الميكانيكية، و ينصح باستخدامه لتحضير أنواع مختلفة من الحساء و المربى و يمكن استخدام الخلاط بداخلها و غيرها من أدوات المطبخ عند تحضير سلطة الخضار او الفواكه، لا ينصح باستعمالها للقلي ، يمكن غسلها في غسالة الصحون.

V. التنظيف والصيانة

قبل تنظيف الجهاز تأكد من أنه مفصول عن التيار الكهربائي و قد برد تماما. استخدام قطعة قماش ناعمة والمنظفات التي لا تسبب تخريشات. ننصحك بتنظيف الجهاز بعد الاستعمال مباشرة.



عند التنظيف لا تستخدم المنتجات التي تسبب تخريشات أو اسفنجة ذات سطح قادر على التخريش أو مواد كيميائية خطرة ، يمنع وضع الجهاز في الماء أو وضعه تحت ماء جاري.

قبل الاستخدام لأول مرة أو لإزالة الروائح بعد الطبخ ينصح بغلي نصف ليمونة في برنامج "STEAM" لمدة 15 دقائق.
يجب تنظيف الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم و و كذلك صمام البخار بعد كل استعمال ، أما وعاء الطبخ فيمكن تنظيفه في غسالة الصحون، بعد تنظيف الوعاء امسح السطح الخارجي حتى يجف.

لتنظيف لغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم:

1. إفتح غطاء طنجرة الطهي متعددة الاستخدام.
2. في نفس الوقت اضغط وسط المكبسين البلاستيكيين من الجهة الداخلية للغطاء.
3. من غير أن تبذل جهداً قم بسحب الغطاء الداخلي المصنوع من الألومنيوم بإتجاهك و للأسفل حتى تنفصل عن الغطاء الرئيسي.
4. إمسح سطح كل من الغطائين بقطعة قماش مبللة أو منديل، عند الضرورة عند إزالة الغطاء قم بغسل الغطاء تحت الماء الجاري واستخدام المنظفات لهذا الغرض.
استخدام غسالة الصحون غير مرغوب فيه.
5. أعد جمع الاجزاء بشكل عكسي : أدرج غطاء الألومنيوم في الفتحات العليا، بحيث يتوافق مع الغطاء الرئيسي و من ثم إدفع برفق المكبسين حتى يثبت. غطاء الألومنيوم الداخلي يجب أن تثبت في مكانها بشكل امن.

ثم تثبيت صمام البخار في فتحة خاصة في الجزء العلوي من الجهاز، ويتألف من جزئين: قرص خارجي وقاعدة. لتنظيف الصمام يلزم الاتي:
1. بحرص قم بشد القرص الخارجي إلى الحافة صعودا بإتجاهك كما هو مبين في الصورة.
2. على الجانب الداخلي من القرصقم بتدوير الجزء الرئيسي للصمام عكس اتجاه عقارب الساعة (في اتجاه <***open***>) على طول الطريق و قم بسحبه.
3. بحرص قم بإزالة جلدة الصمام. قم بغسل جميع أجزاء الصمام باتباع القواعد المذكورة أعلاه.



إنتباه *!* لتجنب تشوه جلدة الصمام ، يمنع ثنيها أو شدها.

4. اعد جمع الاجزاء بشكل عكسي ، ضع الجلدة في مكانها المحدد، قم بموافقة فتحات الاجزاء الرئيسية للصمام مع النتوئات المقابلة على الجانب الداخلي من القرص و قم بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة (في <***close***> اتجاه). ضع صمام البخار في فتحة على غلاف الجهاز (يجب وضع القرص الخارجي للخلف من أجل سحبه).

المكثفات المتشكلة أثناء عملية الطهي في هذا الموديل تتجمع في تجويف خاص على جسم الجهاز حول وعاء الطبخ وو من ثم تصب في الإناء الموجود في الجزء الخلفي للجهاز.

1. إفتح الغطاء، و قم برفع وعاء الطبخ. إذا لزم الأمر إرفع قليلا مقدمة طنجرة الطبخ متعددة الاستخدام بيحث أن المكثفات تنسكب تماما في الإناء.
2.قم بإزالة الإناء ، إسحبه بلطف باتجاهك.
3. إسكب المكثفاتو قم بتنظيف الاناء و من ثن أعد وضعه في مكانه.
4. المكثفات المتبقية في التجويف حول وعاء الطبخ، قم بإزالتها بمساعدة مناشف المطبخ.

VI. التوصيات الخاصة بالطبخ

أخطاء الطبخ وطرق إزالتها

في هذا الفصل تجمع الأخطاء العادية المرتكبة عند الطبخ في أجهزة طبخ متعدد الوظائف وتفحص الأسباب المحتملة وطرق إزالتها.

لم يطبخ لون الطعام تماما

طرق الحل	أسباب المشكلة المحتملة	
خلال الطبخ لا أفتح غطاء الجهاز بدون ضرورة. إغلق الغطاء حتى نقرة. تأكد ألّا يمنع أي شيئ إغلاق غطاء الجهاز بالحكام ولم تتشوه حلقة منع التسرب على الغطاء الداخلي.	نسيت ان تغلق غطاء الجهاز أو لم تغلقه باحكام لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.	
• يجب أن توضع القدرة في جسم الجهاز بصورة مستوية وقاعدتها ملتصقة بقرص التسخين. • تأكد ألّا توجد مواد غريبة في حجرة العمل. لا اسمح توسيخ قرص التسخين.	يتلامس القدرة وعنصر التسخين بصورة سيئة لذا حرارة الطبخ لم تكن عالية لدرجة كافية.	
• من المغروب فيه أن تستخدم الوصفات المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). استخدم الوصفات التي تستطيع أن تعتمد عليها. • من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ للوصفة المختارة.	• فشل إنتقاء مكونات اللون. لا توافق هذه المكونات لطبخ حسب الطريقة التي اخترتها أو اخترت برنامج الطبخ غير الصحيح. • لقد قطعت المكونات قطعا كبيرة، خرقت النسب العامة لوضع المواد. • عينت وقت الطبخ بصورة خاطئة (لم تحتسب وقت الطبخ). • نوع الوصفة الذي اخترته لا يوافق للطبخ في هذا الجهاز.	
أملأ القدرة بالماء في الحجم الذي تنصح الوصفة به. إذا شككت فراجع مستوى الماء اثناء الطبخ.	عند الطبخ على البخار: في القدرة قليل من الماء أن يضمن كثافة البخار الكافي.	
• عند الشي العادي يكفي أن الزيت يغطي قاعدة القدرة بالطبقة الرقيقة. • عند الشي في الزيت الغزير اتبع تعليمات الوصفة المناسبة.	• سكبت كثيرا من الزيت النباتي في القدرة.	عند الشي:
لا إغلق غطاء الجهاز اثناء الشي إذا لم يكتب هذا في الوصفة. من الضرورة ان يزال الصقيع من الأطعمة الطازجة المجمدة قبل الشي وصب الماء منها.	• زيادة الماء في القدرة.	عند الشي:
يتطلب بعض المواد معالجة خاصة قبل السلق: غسل، قلي وألخ. اتبع توصيات الوصفة التي اخترتها.	عند السلق: تبخر المرق عند سلق المواد مع الحامضية العالية.	
ضع أقل من الحجين في القدرة.	خلال الإختمار التصق العجين بالغطاء الداخلي وسدّ صمام اخارج البخار.	عند الخبز (لم ينضج العجين جيدا)
إخرج الخبيز من القدرة، قلبه ووضعه في القدرة مرة أخرى، بعد ذلك استمر التحميص حتى فيما بعد ضع أقل من العجين في القدرة.	وضعت كثيرا من العجين في القدرة.	عند الخبز (لم ينضج العجين جيدا)

تهرأ الحاصل

أخطأت في اختيار نوع الحاصل أو عند تعيين (أحتساب) وقت الطبخ. مقادير المكونات قليلة جدا.	ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها.
بعد الطبخ اللون الجاهز وقف على التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا جدا.	استخدام التسخين الأوتوماتيكي وقتا طويلا يكون غير مرغوب. إذا كان ايقاف الوظيفة في جهازك مسبقا فيمكنك أن تستخدمها.

يتبخر الحاصل عند السلق

يتبخر اللبن عند طبخ العصيدة اللبنية.	يمكن أن تتعلق كيفية وخصائص اللبن بمكان وظروف انتاخه. ننصح ألّا تستخدم إلا اللبن المبستر بحرارة فائقة بالنسبة الدهنية حتى ٥،٢٪. عند الضرورة يمكنك أن تضيف قليل من ماء الشرب إلى اللبن (أنظر التفاصيل في صفحة ١٤١).
لم تعالج المكونات قبل الطبخ أو عوملت بصورة غير صحيحة (غسلت بصورة سيئة وألخ). خولفت نسب المكونات أو اختار نوع الحاصل بصورة غير صحيحة.	ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة قطعها ونسب وضعها واختيار البرنامج ووقت الطبخ لتوصياتها. كل مرة غسل الجريش من الحبوب الكاملة واللحم والسمك والمنتجات البحرية تماما حتى الماء النظيف.

يتشيط لون الطعم

قبل بدء الطبخ تأكد أن القدرة منظوفة جيدا وليس اضرار لطلاء القدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.	نظفت القدرة بصورة السيئة بعد الطبخ السابق. تضرر طلاء القدرة يمنع المواد من الالتصاق بها.
ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز).	يكون الحجم العام لوضع الحاصل أقل مما تنصحه الوصفة.
اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة للجهاز من هذا الطراز.	حددت وقط الطبخ طويلا جدا.
عند الشي العادي أسكب شيئاً من الزيت في القدرة حتى يغطي قاعدة القدرة بطبقة دقيقة. من الضرورة أن تمزج الحواصل في القدرة في وقت دوري أو تقلبها بعد فترة معينة.	عند الشي: نسيت أن تسكب الزيت في القدرة؛ لم تمزج الحواصل المطبوخة أو تقلبها متأخرا.
أضف أكثر من الماء في القدرة. لا أفتح غطاء الجهاز خلال الطبخ بدون الضرورة.	عند التسبيك: في القدرة قليل من الماء.
التزم النسبة الصحيحة بين السائل والمكونات الجامدة.	عند السلق: الماء في القدرة قليل جدا (خولفت نسب المكونات).
أدهن قاعدة القدرة وجدرها بالزيت الزبدي او النباتي قبل وضع العجين (لا أسكب الزيت في القدرة!).	عند التحميص: لم تدهن سطح القدرة الداخلي بالزيت قبل الطبخ.

فقد الحاصل شكل القطع

مزجت الحاصل في القدرة كثيرا جدا.	عند الشي العادي لا أمزج لون الطعام أكثر من كل ٥–٧ دقائق.
حددت وقت الطبخ الطويل جدا.	اختصر وقت الطبخ أو اتبع تعليمات الوصفة المتكيفة للجهاز من هذا الطراز.

الخبيز رطب

اختر المكونات حسب وصفة الخبيز. اجتهد الّا تختار مكونات من حواصل تحتوي كثيرا من الماء أو استخدمها في المقدار الأقل عند الإمكان.	استخدمت المكونات غير المناسبة التي أعطيت زائدا من الماء (خضراوات اوفواكه رطبة، حبوب مجمد، قشدة رائبة وآلخ).
اجتهد أن تخرج الخبيز من الجهاز مباشرة بعد انتهاء الطبخ. عند الضرورة يمكنك أن تترك الحاصل في الجهاز خلال فترة قصيرة والتسخين الأوتوماتيكي مشغل.	تركت الخبيز الجاهز في الجهاز المغلق خلال وقت طويل.

لم يرتفع الخبيز

ارجع إلى الوصفة المثبتة (المتكيفة للجهاز من هذا الطراز). من الضرورة أن يوافق إنتقاء المكونات وطريقة معاملتها المسبقة ونسب وضعها لتوصياتها.	خفقت الأبياض والسكر بصورة سيئة.
	وقف العجين مع أضاف خميرة.
	لم تنخل الطحين أو عجنت العجين بصورة سيئة
	أخطأت عند وضع المكونات.
	لا تناسب الوصفة التي اخترتها لخبز في الجهاز من هذا الطراز.

إذا نقص الماء في القدرة، فتشغل منظومة الحماية من السخونة الزائدة في عدد من الأجهزة REDMOND في البرنامجين "STEW" و "SOUP" . في هذه الحالة يقف برنامج الطبخ ويتحول الجهاز إلى نظام التسخين الأوتوماتيكي.

الزمن الموصى به لطهي مواد مختلفة على البخار

	المادة	الوزن،غ(الكمية)	كمية الماء، ملل	وقت التحضير،دقيقة
١	شرائح لحم العجل (مكعبات ١،٥ * ١،٥ سم)	٥٠٠	٥٠٠	٣٠
٢	شرائح لحم الخروف(مكعبات ١،٥ * ١،٥ سم)	٥٠٠	٥٠٠	٢٥
٣	شرائح الدجاج (مكعبات ١،٥ * ١،٥ سم)	٥٠٠	٥٠٠	١٥
٤	الكفتة / كرات اللحم	٤٥٠ (٣ قطع)/١٨٠ (٦قطع)	٥٠٠	١٠/١٥
٥	السمك (شرائح)	٥٠٠	٥٠٠	١٠
٦	سلطة الجمبري (مقشرة، مطبوخة ومجمدة)	٥٠٠	٥٠٠	٥
٧	البطاطا (مكعبات ١،٥ * ١،٥ سم)	٥٠٠	٥٠٠	١٥
٨	الجزر (مكعبات ١،٥ * ١،٥ سم)	٥٠٠	٥٠٠	٣٥
٩	الشوندر (مكعبات ١،٥ * ١،٥ سم)	٥٠٠	٥٠٠	١ ساعة و ١٠ دقائق
١٠	االخضار (طازجة أو مجمدة)	٥٠٠	٥٠٠	١٠
١١	بيض	٣ قطع	٥٠٠	١٠

وينبغي أن يأخذ في الاعتبار أن هذه هي توصيات عامة. حيث أن قيم الوقت الحقيقية قد تختلف عن القيم الموصى بها اعتماداً على جودة منتج معين، فضلا عن ذوقك الخا

توصيات لاستخدام نظم درجة الحرارة في برنامج "MULTICOOK"

الرقم	درجة الحرارة المستخدمة	إرشادات الاستخدام (و كذلك يرجى مراجعة كتاب الوصفات)
١	درجة مئوية ٣٥	تخمير العجين، تحضير الخل
٢	درجة مئوية ٤٠	تحضير الزبادي
٣	درجة مئوية ٤٥	الخميره
٤	درجة مئوية ٥٠	التخمير
٥	درجة مئوية ٥٥	إعداد الحلويات
٦	درجة مئوية ٦٠	إعداد الشاي الأخضر، وأغذية الأطفال
٧	درجة مئوية ٦٥	طهي اللحوم في وعاء مفرغ من الهواء
٨	درجة مئوية ٧٠	إعداد شراب البونش
٩	درجة مئوية ٧٥	البسترة، إعداد الشاي الأبيض
١٠	درجة مئوية ٨٠	تحضير النبيذ الساخن
١١	درجة مئوية ٨٥	تحضير الجبن أو الأطعمة التي تحتاج إلى وقت طويل الطبخ
١٢	درجة مئوية ٩٠	إعداد الشاي الأحمر
١٣	درجة مئوية ٩٥	تحضير عصيدة الحليب
١٤	درجة مئوية ١٠٠	تحضير كعكة المرينغ،و المربى
١٥	درجة مئوية ١٠٥	تحضير الجيليه
١٦	درجة مئوية ١١٠	التعقيم
١٧	درجة مئوية ١١٥	تحضير العصير الحلو
١٨	درجة مئوية ١٢٠	إعداد العرقوب

الرقم	درجة الحرارة المستخدمة	إرشادات الاستخدام (و كذلك يرجى مراجعة كتاب الوصفات)
٩١	درجة مئوية ٥٢١	تحضير اللحم المطهو
٠٢	درجة مئوية ٠٣١	تحضير الكعك
١٢	درجة مئوية ٥٣١	تحميص الأطباق الجاهزة لجعلها مقرمشة
٢٢	درجة مئوية ٠٤١	التدخين
٣٢	درجة مئوية ٥٤١	طبخ الخضار و السمك في صفيحة الالمنيوم
٤٢	درجة مئوية ٠٥١	طبخ اللحمة في صفيحة الالمنيوم
٥٢	درجة مئوية ٥٥١	قلي المنتجات المصنوعة من العجين المخمر
٦٢	درجة مئوية ٠٦١	قلي الطيور
٧٢	درجة مئوية ٥٦١	قلي شرائح اللحم
٨٢	درجة مئوية ٠٧١	القلي في المقلاية (البطاطا المقلية، قطع الدجاج إلخ ....)

جدول موجز لبرامج الطبخ (إعدادات المصنع)

البرنامج	توصيات للاستخدام	زمن التحضير الافتراضي	الفترة اللازمة للتحضير/ خطوة التحديد	الوقت المتأخر	وضع الاستعداد	التسخين الذاتي
MULTICOOK	إعداد أطباق مختلفة مع القدرة على ضبط درجة الحرارة ووقت الطبخ	دقيقة٥١	من ٥ دقائق الى ١ ساعة /١ دقيقة من ١ ساعة الى ٢١ ساعة / ٥ دقائق	+	-	+
OATMEAL	إعداد العصيدة مع الحليب	دقائق٠١	من ٥ دقائق الى ١ ساعة و ٠٣ دقيقة /١ دقيقة	+	-	+
STEW	طهي اللحوم والأسماك والخضروات و المقبلات و الاطباق المركبة	١ ساعة	من ٠٢ دقيقة الى ٢١ ساعة / ٥ دقيقة	+	-	+
FRY	قلي اللحوم والأسماك والخضروات و المقبلات و الاطباق المركبة	دقيقة٥١	من ٥ دقائق الى ١ ساعة و ٠٣ دقيقة /١ دقيقة	-	-	+
SOUP	طبخ الحساء، و شوربة الخضار و الشوربة الباردة	١ ساعة	من ٠٢ دقيقة الى ٨ ساعات /٥ دقائق	+	-	+
STEAM	طهي اللحوم والأسماك والخضروات وغيرها من المنتجات بالبخار	٥١ دقيقة	من ٥ دقائق الى ٢ ساعة /٥ دقائق	+	+	+
PASTA	تحضير المعكرونة المصنوعة من أنواع مختلفة من القمح، سلق النقانق وغيرها من المنتجات نصف المصنعة	٨ دقائق	من ٢ دقيقة الى ٠٢ دقيقة /١ دقيقة	-	+	+
SLOW COOK	تحضير الحليب الساخن، و اللحم المطهو، العرقوب، الحساء، الجيليه	٥ ساعات	من ١ ساعة الى ٨ ساعات/ ٠١ دقائق	+	-	+
BOIL	طهي الخضار والبقوليات	٠٤ دقيقة	من ٥ دقائق الى ٢ ساعة /٥ دقائق	+	-	+

البرنامج	توصيات للاستخدام	زمن التحضير الافتراضي	الفترة اللازمة للتحضير/ خطوة التحديد	الوقت المتأخر	وضع الاستعداد	التسخين الذاتي
BAKE	تحضير الكعك والخبز، البسكويت، والكعك المصنوع من العجين المخمر و الكون من طبقات	١ ساعة	من ٠٢ دقيقة الى ٨ ساعات /٥ دقائق	+	-	+
GRAIN	إعداد أنواع مختلفة من الحبوب و المقبلات. طبخ العصيدة المطحونة بالماء	٥٣ دقيقة	من ٥ دقائق الى ٤ ساعات / ٥دقائق	+	-	+
PILAF	إعداد أنواع مختلفة من الكبسة (باللحم أوبالأسماك أو بالدجاج أو بالخضروات)	١ساعة	من ٠٢ دقيقة الى ١ ساعة و ٠٣ دقيقة / ٠١ دقائق	+	-	+
YOGURT/ DOUGH	تحضير أنواع مختلفة من الزبادي	٨ ساعات	من ٦ ساعات الى ٢١ ساعة / ١٠ دقائق	+	-	-
PIZZA	تحضير البيتزا	٥٢ دقيقة	من ٠٢ دقيقة الى ١ ساعة /٥ دقائق	+	-	+
BREAD	إعداد الخبز المصنوع من الشعير ودقيق القمح (بما في ذلك تخمير العجين)	٣ ساعات	من ١ ساعة الى ٦ ساعات/ ١٠ دقائق	+	-	-
DESSERT	إعداد مقبلات مختلفة من الفاكهة الطازجة و الثمار	١ ساعة	من ٥ دقائق الى ٤ ساعات /٥ دقائق	+	-	+
QUICK COOK	التحضير السريع للأرز و العصيدة المطحونة مع الماء	٠٣ دقيقة	-	-	-	+

VII. قبل مراجعة إلى مركز الخدمة

إشارة الخطاء على شاشة العرض	أعطال محتملة	إزالة الخطاء
E1 – E3	خطاء المنظومة (يمكن تعطل لوحة التحكم الإلكترونية أو مستعشرات الحرارة) أو ليس الغطاء مغلق بصورة كافية.	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد.أغلق الغطاء تماما. إذا بقيت المشكلة فوجّه ألى مركز الخدمة المفوض.

عطل	سبب محتمل	إزالة العطل
لا يشغل	لا تصل التغذية من الشبكة الكهربائية	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
يطبخ لون الطعام طويلا جدا.	تغذية كهربائية متقطعة	راقب الجهد في الشبكة الكهربائية.
	وقعت مادة غريبة بين القدرة وعنصر التخسين.	أزل المادة الغريبة.
	تقف القدرة في خسم الجهاز بصورة غير مستوية.	ضع القدرة بصورة مستوية بلا التواء.
	توسخ عنصر التسخين	أقطع الجهاز من الشبكة الكهربائية، إسمح له أن يبرد. نظف عنصر التسخين.

VIII. إلتزامات الضمان

يقدم الضمان لهذا الجهاز- سنتان إثنتان(2) ا منذ يوم اشترائه. خلال فترة الضمان يلتزم الصانع أن يزيل بطيقة الإصلاح،

تبديل الأجزاء أو استبدال المنتج كله اي أخطاء تصنيعية تسببت من سيء جودة المواد أو التجميع. لا يصبح الضمان نافذا إلا في حالة اثبات تاريخ البيع بختم المحل التجاري وتوقيع البائع على قسيمة الضمان الأصلية.

عمر الخدمة للجهاز وصلاحية التزامات التأمين من تاريخ البيع أو من تاريخ انتاج الجهاز (اذا تثبيت تاريخ البيع غير محتمل).

من الممكن أن تجد تاريخ انتاج الجهاز في الرقم المتسلسل وهو في العلامة الفارقة على جسم المنتج. يتكون الرقم المتسلسل من 13 رمزا. يدل الرمز السادس (6) والرمز السابع (7)على الشهر والرمز (8) الثامن على عام الإنتاج للجهاز.

لا يعترف هذا الضمان إلا إذا استخدم الجهاز حسب تعليمات الإستخدام، لم يصلح ولم يفك التجميع ولم يضرر بسبب المعالمة غير الصحيحة وكذلك حفظ مجموعت المنتج تماما. لا يشمل هذا الضمان الاستهلاك الطبيعي للمنتج والمواد المستهلكة (مرشحات ومصابيح وطلاء خزفي وفلوري وألخ).

ℹ من الضروري ان ينتفع العبوة ودليل المستخدم وكذلك الجهاز نفسه حسب البرنامج المحلي الخاص بمعالجة النفايات. لا اقذف هذه المنتجات مع النفايات المنزلية العادية.

قبل از این که از این دستگاه استفاده کنید، راهنمای استفاده از آن را به دقت بخوانید و آن را به عنوان دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. استفاده درست از دستگاه به میزان قابل توجهی طول عمر دستگاه را افزایش می دهد.

اقدامات امنیتی

تولید کننده در قبال صدماتی که در نتیجه عدم رعایت دستورات امنیتی و راهنمای استفاده از دستگاه پیش می آید، مسئولیتی ندارد.

- این دستگاه الکتریکی دستگاهی چندمنظوره است و برای تهیه غذا در شرایط خانگی استفاده می شود و می توان آن را در آپارتمان، خانه های بیرون شهر، اتاقهای هتل، مغازه ها، ادارات و شرایط مشابه دیگر غیر صنعتی استفاده کرد. استفاده صنعتی یا هرگونه استفاده نابجای دیگر از این دستگاه نقض شرایط استفاده مطلوب از این دستگاه محسوب می شود. در این صورت تولید کننده مسئولیتی در قبال پیامدهای آن به عهده ندارد.
- قبل از به برق زدن دستگاه، دقت کنید، تا شدت جریان شبکه برق با شدت جریان مورد نیاز دستگاه یکی باشد (رجوع شود به ویژگیهای فنی یا جدول کارخانه دستگاه).
- از سیم سیار متناسب با شدت جریان مورد نیاز دستگاه استفاده کنید. عدم تناسب پارامترها می تواند منجر به اتصالی و یا آتش گرفتن کابل شود.
- دستگاه را فقط به پریزهایی که سیم نول هم دارند (بعضی از پریزها سه تا سیم دارند) وصل کنید. این دستور حتمی برای جلوگیری از برق گرفتگی است. به هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که سیم سیار نیز دارای نول می باشد.

توجه! بدنه، مخزن و قسمتهای فلزی دستگاه به هنگام کار داغ می شوند! مواظب باشید. از دستکشهای آشپزی استفاده کنید. برای اجتناب از سوختگی با بخار داغ موقع باز کردن درپوش بر روی دستگاه خم نشوید.

- پس از استفاده و همچنین به هنگام تمیز کردن و یا جابجایی، دستگاه را از پریز بکشید. دوشاخه برق را با دستهای خشک بگیرید و از پریز بکشید. به هنگام کشیدن از برق، دو شاخه را بگیرید و نه سیم را.
- سیم برق را از روزنه در و یا نزدیک منابع گرما عبور ندهید. مواظب باشید که سیم دستگاه نپیچد، تا نشود، با وسایل تیز، گوشه ها و همچنین لبه های مبلمان تماس نداشته باشد.

به خاطر داشته باشید: آسیب اتفاقی کابل برق می تواند منجر به خساراتی شود که جزء موارد گارانتی نیستند و همچنین

ممکن است منجر به برق گرفتگی شود. کابل آسیب دیده باید بلافاصله در مرکز خدمات جایگزین شود.

- دستگاه را در سطح نرم قرار نکنید. به هنگام کار دستگاه، آن را نپوشانید – این امر می تواند منجر به گرم شدن بیش از حد دستگاه و آسیب دیدن آن شود.
- استفاده از دستگاه در هوای آزاد ممنوع است – ورود رطوبت یا اجسام خارجی به داخل بدنه دستگاه ممکن است منجر به صدمات جدی به دستگاه شود.
- قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که دستگاه از شبکه برق جدا و کاملا سرد شده است. دستورات راهنمای تمیز کردن دستگاه را به دقت رعایت کنید.



فروبردن دستگاه در آب و یا نگه داشتن آن در زیر جریان آب ممنوع است!

- این دستگاه برای استفاده از افرادی که دارای نارسائیهای فیزیکی، عصبی یا روانی هستند یا تجربه و دانش کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است، به استثنای مواردی که کسی مراقب این افراد هست و یا آموزش استفاده از دستگاه توسط فردی که پاسخ گوی امنیت آنها است، داده می شود. باید مراقب بچه ها بود و اجازه نداد که بچه ها با دستگاه، یا قطعات آن و یا با بسته بندی کارخانه آن بازی کنند. کار تمیز کردن و خدمات دستگاه هم نباید توسط بچه ها بدون نظارت بزرگترها انجام شود.
- تعمیر خودسرانه و یا ایجاد تغییرات در دستگاه ممنوع است. همه امور مربوط به خدمات و تعمیرات باید توسط مرکز مجاز سرویس دهی انجام شود. کار غیر حرفه ای ممکن است منجر به خرابی دستگاه شود.

ویژگیهای فنی

مدل RMC-M90E
قدرت .... 860 وات
شدت جریان .... 220-240 ولت، 50 هرتز
حجم مخزن .... 5 لیتر
روکش مخزن .... نسوز کرامیک Anato® (کره جنوبی)
نمایش LED .... وجود دارد، ال سی دی
گرم کردن-3D .... وجود دارد

برنامه ها

- MULTICOOK (پخت چندمنظوره)
- OATMEAL (پخت شیروغلات)
- STEW (پخت آهسته)
- FRY (سرخ کردن)
- SOUP (سوپ)
- STEAM (بخارپز)
- PASTA (پاستا)
- SLOW COOK (پخت آرام)
- BOIL (جوشاندن)
- BAKE (پختن بیسکویت، نان قندی، پیراشکی)
- GRAIN (پخت غلات و حبوبات)
- PILAF (پلو)
- YOGURT/DOUGH (ماست / دوغ)
- PIZZA (پیتزا)
- BREAD (نان)
- DESSERT (دسر)
- QUICK COOK (پخت سریع)

امکانات

گرم نگه داشتن غذای آماده (گرمایش) .... وجود دارد، تا 24 ساعت
قطع گرم نگه داشتن غذا .... وجود دارد
گرم کردن غذا .... وجود دارد، تا 24 ساعت
استارت با تأخیر .... وجود دارد، تا 24 ساعت

تجهیزات

دستگاه پخت چند منظوره (چند گانه پز) .... 1 عدد
کاسه RB-C512 .... 1 عدد
ظرف برای بخارپز کردن .... 1 عدد
سبد دسته دار گود برای سرخ کردن .... 1 عدد
پیمانه اندازه گیری .... 1 عدد
ملاقه .... 1 عدد
کفگیر .... 1 عدد
کتابچه "دستور پخت 100 نوع غذا .... 1 عدد
جا قاشقی / جاملاقه ای .... 1 عدد
راهنمای استفاده .... 1 عدد
کتابچه خدمات .... 1 عدد
کابل برق .... 1 عدد

تولید کننده حق دارد، درطول تکمیل و اصلاح محصول تولیدی خود، تغییراتی را در طراحی، قطعات و تجهیزات، و ویژگیهای فنی محصول خود ایجاد کند و در این مورد اطلاع رسانی ننماید.

ساختار دستگاه پخت چند منظوره RMC-M90E A1

1. درپوش دستگاه
2. درپوش متحرک داخلی
3. کاسه
4. دکمه مخصوص بازکردن درپوش
5. پنل (تابلو) کنترل با صفحه نمایش
6. بدنه
7. دستگیره مخصوص حمل دستگاه
8. سوپاپ بخار متحرک
9. کفگیرکوچک
10. ملاقه کوچک
11. پیمانه اندازه گیری
12. ظرف مخصوص بخارپز
13. سبد گود مخصوص سرخ کردن
14. جاقاشقی و جاملاقه ای

پنل کنترل A2

دستگاه پخت چندمنظوره REDMOND RMC-M90E مجهز به پنل سنسوری کنترل با صفحه نمایش های ال سی دی رنگی چندمنظوره است.

1. "Reheat/Cancel" ("گرمایش/انصراف") – روشن و خاموش کردن حرارت، قطع برنامه پخت و پز، لغو تنظیمات انجام شده.
2. "Time Delay" ("به تعویق انداختن استارت") – روشن کردن برنامه تعیین زمان تعویق استارت.
3. "Temperature" ("درجه حرارت") – تنظیم درجه حرارت در برنامه "MULTICOOK".

IRN

4. "Hour" ("ساعت") - انتخاب ساعت تنظیم زمان پخت و تعویق در استارت.
5. "Min" ("دقایق") انتخاب دقیقه ها در تنظیم زمان پخت و تعویق در استارت.
6. "Quick cook" ("پخت سریع") - اجرای برنامه پخت سریع "QUICK COOK"
7. "Menu/Keep Warm" ("منو / گرم نگهداشتن") - انتخاب برنامه اتوماتیک پخت، عملکرد قبل از خاموش کردن.
8. "Start" ("شروع") - شروع دستور پخت از پیش تعیین شده.
9. صفحه نمایش.

دستگاه صفحه نمایش A3

1. نمایشگر اجرای برنامه اتوماتیک ("پخت سریع") "QUICK COOK"
2. نمایشگر عملکرد برنامه پخت / گرم کردن.
3. نمایشگر مراحل پخت.
4. نمایشگر تنظیم درجه حرارت در برنامه "MULTICOOK" ("پخت چندمنظوره").
5. نمایشگر عملکرد "Time Delay" (استارت به تعویق افتاده).
6. نمایشگر حالت های تایمر.
7. تایمر.
8. نمایشگر برنامه اتوماتیک انتخاب پخت.

I. قبل از شروع استفاده

بسته بندی دستگاه را به آرامی باز کنید و دستگاه را از جعبه در آورید، همه وسایل بسته بندی و برچسبهای تبلیغات را به استثنای شماره سری دور کنید.

عدم وجود شماره سری بر روی دستگاه به صورت اتوماتیک شما را از حق خدمات گارانتی محروم می کند.

بدنه دستگاه را با پارچه مرطوب پاک کنید. مخزن دستگاه را با آب صابون گرم بشویید. به دقت آن را خشک کنید. موقع استفاده برای اولین بار ممکن است دستگاه بو بدهد که دلیل خراب بودن آن نیست. در این صورت دستگاه را تمیز کنید .

توجه! استفاده از دستگاه با هر گونه نقص ممنوع است.

II. استفاده از چند گانه پز

قبل از اولین روشن کردن

دستگاه را روی سطح سفت و افقی مسطح طوری قرار دهید که بخار داغ خروجی از سوپاپ بخار به کاغذ دیواریها، دکورهای منزل، دستگاههای الکترونیکی و موارد دیگر و یا موادی که می توانند در اثر رطوبت بالا و یا حرارت آسیب ببینند، نخورد.

قبل از پخت مطمئن شوید که بخشهای خارجی و قابل دیدن چندگانه پز آسیب دیدگی، فاصله و یا نقصی ندارند. بین مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه هیچ گونه شیء خارجی ای نباید وجود باشد.

تعیین زمان پخت

در دستگاه چند گانه پز REDMOND RMC-M90E می توان تغییرزمان پخت برای هر برنامه را بطورجداگانه تعیین نمود (بجز برنامه "QUICK COOK"). تغییرزمان پخت و حدود احتمالی زمان داده شده بستگی به برنامه انتخابی پخت دارد. برای تغییر زمان پخت به موارد ذیل عمل نمایید:

1. پس ازانتخاب برنامه پخت، با فشار دادن دکمه "Hour" ساعت مورد نظررا تعیین کنید. اگر دکمه را چند ثانیه نگهدارید، این تغییر سریع تر آغاز می شود.
2. با فشار دادن دکمه "Min" دقایق مورد نظر راتعیین کنید. اگر دکمه را چند ثانیه نگهدارید، این تغییر سریع تر آغاز می شود.
3. اگر می خواهید زمان پخت کمتر از یک ساعت باشد، دکمه "Hour" را تا صفر شدن نگهدارید، سپس با فشار دادن دکمه "Min" دقایق مورد نظر را تعیین کنید.
4. پس از پایان تعیین زمان پخت (صفحه نمایش همچنان به چشمک زدن ادامه می دهد) متناسب با محاسبه برنامه انتخابی به مرحله بعدی بروید. برای لغو دستورات داده شده دکمه "Reheat/Cancel" را فشار دهید و پس از آن دوباره از اول به دستگاه برنامه دهید.

درصورتیکه زمان پخت را دستی تنظیم می کنید، محدوده احتمالی تنظیمات و مرحله شروع بکار را که قبلاً با برنامه انتخابی پخت طبق جدول تنظیمات کارخانه پیش بینی گردیده است، را درنظر داشته باشید.

برای راحتی شما محدوده زمان داده شده در برنامه های پخت، از حداقل ها شروع می شود. این امر اجازه می دهد در صورت آماده نشدن غذا در زمان تنظیم، زمان کار برنامه را برای مدت کوتاهی تمدید کنید.

در برخی از برنامه های اتوماتیک، محاسبه زمان تعیین شده پخت تنها پس از رسیدن دستگاه به دمای مورد نظر شروع می شود. مثلا اگرآب سرد ریخته شود و در برنامه "STEAM" زمان پخت 5 دقیقه تعیین گردد، درآنصورت شروع برنامه و شمارش معکوس برنامه داده شده پخت، از لحظه جوش آمدن آب و تشکیل مقدار کافی بخار در ظرف شروع می شود.

در برنامه "PASTA" شمارش زمان تعیین شده پخت، از لحظه جوش آمدن آب و فشار دادن مجدد دکمه "Start" شروع می شود.

دستور "Time Delay" ("به تعویق انداختن استارت")

دستور به تعویق انداختن استارت این امکان را می دهد که ابتدا یک فاصله زمانی بدهیم و بعد ازاتمام این زمان، غذا باید آماده باشد (با درنظر گرفتن زمان برنامه). زمان به تعویق انداختن را می توان از 10 دقیقه تا 24 ساعت تنظیم نمود که البته فرصت تنظیم آن تنها 10 دقیقه است. باید درنظر داشت که زمان به تأخیر انداختن باید بیش از زمان تعیین شده برای پخت باشد، درغیراینصورت برنامه بلافاصله پس از فشاردادن دکمه "Start" شروع بکار می کند.

شما می توانید زمان استارت تعویق را پس از انتخاب برنامه اتوماتیک و تنظیم حرارت و تنظیم زمان پخت به شرح ذیل تعیین کنید:

1. با فشار دادن دکمه "Time Delay " حالت تنظیم زمان استارت تعویق را فعال کنید. در اینحالت نشانگر "Time Delay" روی صفحه نمایش ظاهر می شود و تایمر شروع به چشمک زدن می کند.
2. با فشار دادن دکمه "Hour" بصورت گام به گام ساعت را تغییر دهید. فورمت تعیین شده زمان 24 ساعت است. اگر چند ثانیه دکمه را درهمان حالت نگهدارید، تغییر مدت زمان سریعترشروع می شود.
3. با فشار دادن دکمه "Min" به صورت گام به گام دقیقه ها را تغییر دهید. اگر چند ثانیه دکمه را در همان حالت نگهدارید، تغییر مدت زمان سریعتر شروع می شود.
4. درصورت نیازبه تعیین زمان پخت کمتر از یک ساعت در حالت تنظیم ساعت، دکمه "Hour" را بصورت پی در پی و متوالی تا به صفر رساندن عدد مربوط به ساعت فشار دهید، سپس با فشار دادن دکمه "Min" تعداد دقایق مورد نظر را انتخاب کنید.
5. برای لغو تنظیمهای انجام شده، دکمه "Reheat/Cancel" را فشار دهید، سپس کل برنامه تنظیم زمان را از اول وارد نمایید.
6. پس از پایان تنظیم زمان، دکمه "Start" را فشار داده چند ثانیه نگهدارید. چراغ نشانگر "Time Delay" روشن شده، اجرای برنامه و شمارش معکوس زمان شروع می شود.
7. پس از زمان برنامه ریزی شده، غذا آماده خواهد بود. پس از پایان برنامه، دستور نگهداری حرارت غذاهای آماده شده (گرم ماندن) بطور اتوماتیک وار فعال شده و کلید "Reheat/Cancel" روشن خواهد شد.
8. برای لغو گرم نگهداشتن اتوماتیک، دکمه "Reheat/Cancel" را فشار دهید. در اینحالت نشانگر دکمه کمرنگ و بی نور می شود.

دستور تعویق استارت برای همه برنامه های اتوماتیک پخت، به استثنای برنامه های "FRY" و "PASTA" و "QUICK COOK" قابل استفاده است.

اگر دستور غذا دارای مواد لبنی یا سریع فاسدشدنی (تخم مرغ، شیر تازه، گوشت، پنیر و غیره) باشد، استفاده از دستور "Time Delay" توصیه نمی شود.

در صورت تنظیم دستور "Time Delay" ، باید در نظر داشت که شمارش زمان در برنامه های "STEAM"، "PASTA" پس از رسیدن دستگاه پخت چندمنظوره به دمای موردنیاز (یعنی پس از جوش آمدن آب) شروع می شود.

دستور نگه داری حرارت غذاهای آماده شده (گرم نگه داشتن غذا)

این دستور بلافاصله پس از اتمام کار برنامه پخت غذا به صورت اتوماتیک روشن می شود و دمای غذای آماده را در حد 70 – 75 درجه سانتیگراد به مدت 24 ساعت نگه می دارد. در صورت روشن شدن برنامه گرم نگه داشتن اتوماتیک، نشانگر "Reheat/Cancel" روشن می شود و روی صفحه نمایش شمارش مستقیم زمان کار این برنامه نمایان خواهد شد. در صورت عدم نیاز با فشار دادن دکمه "Reheat/Cancel" می توان دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک را خاموش کرد. نشانگرها روی صفحه نمایش و دکمه خاموش خواهند شد.

خاموش کردن تنظیم اولیه گرم نگهداشتن اتوماتیک

روشن کردن دستور گرم نگه داشتن اتوماتیک پس از پایان کار برنامه پخت همیشه مناسب نیست. به همین خاطر در دستگاه چند گانه پز REDMOND RMC-M90E امکان قطع زودهنگام این دستور در زمان شروع یا در زمان کاربرنامه اصلی پخت، پیش بینی شده است. برای این منظور بلافاصله بعد از استارت و یا در زمان کار برنامه، دکمه "Menu/Keep" Warm" را فشار داده چند ثانیه نگه می داریم، تا وقتیکه نشان گر "Reheat/Cancel" روی صفحه نمایش خاموش شود. برای اینکه دوباره این دستور را روشن کنید، باید دکمه "Menu/Keep Warm" را یک بار دیگر فشار دهید (نشانگر دکمه "Reheat/Cancel" روی صفحه نمایش روشن می شود).

دستور گرم کردن غذا

دستگاه پخت چند منظوره REDMOND RMC-M90E را می توان برای گرم کردن غذاهای سرد استفاده کرد. برای این منظور:

- غذا را به کاسه (خود دستگاه) انتقال داده، ظرف را داخل دستگاه بگذارید.
- درب ظرف را ببندید و دستگاه را به برق وصل کنید.
- دکمه "Reheat/Cancel" را فشار داده، چند ثانیه نگه دارید تا سیگنال صدا شنیده شود. نشانگر روی صفحه نمایش و نشانگر دکمه روشن می شود و تایمر شمارش زمان گرم کردن شروع بکار می کند.

دستگاه غذا را تا دمای 70 – 75 درجه سانتیگراد گرم می کند. این دما تا مدت 24 ساعت حفظ می شود. در صورت نیاز می توان با فشار دادن دکمه "Reheat/Cancel" و چند ثانیه نگهداشتن آن، تا زمانیکه نشانگر روی صفحه نمایش و نشانگر روی دکمه روشن است، غذا را گرم کرد. برای خاموش کردن دستور گرم کردن، دکمه "Reheat/Cancel" را فشار دهید. نشانگر دکمه خاموش می شود.

هر چند دستگاه قادر است غذا را به مدت 24 ساعت گرم نگه دارد، اما توصیه نمی شود بیش از دو الی سه ساعت غذا را در این حالت نگه داشت، زیرا گاهی اوقات این امر ممکن است به عوض شدن طعم غذا منجر شود.

ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک

1. مواد لازم را آماده (اندازه گیری) کنید.
2. مواد را طبق برنامه پخت، داخل کاسه گذاشته، درون دستگاه بگذارید. مراقب باشید که همه مواد، از جمله مایعات، پایین تر از بالاترین خط روی سطح داخلی کاسه قرارداده شوند. مطمئن شوید که کاسه بدون ترک خوردگی بوده، و با قسمت گرم کننده بطور کامل تماس داشته باشد.
3. درپوش دستگاه را بگونه ای ببندید که صدای تق دادن آن شنیده شود. دستگاه را به برق وصل کنید.
4. دکمه "Menu/Keep Warm" را فشار داده، برنامه مورد نظر را انتخاب کنید (روی صفحه نمایش، نمایشگر مربوط به برنامه روشن خواهد شد).
5. برای تغییر برنامه مورد نظر که به صورت پیش فرض برای هر برنامه تعیین شده است، از دکمه های"Hour" و "Min" استفاده کنید.
6. در صورت نیاز برنامه تعویق استارت را روشن کنید. در صورت استفاده از برنامه های "FRY"، "PASTA" و "QUICK COOK"، دستور "Time Delay" غیرقابل دسترس می شود.
7. برای شروع برنامه پخت، دکمه "Start" را فشار داده چند ثانیه نگه دارید تا نشانگر دکمه "Start" و "Reheat/Cancel" روشن شود. اجرای برنامه تنظیمی و شمارش معکوس زمان پخت آغاز می شود. در برنامه "STEAM"، شمارش معکوس پس از بجوش آمدن آب و تراکم بخار کافی در ظرف آغاز می شود؛ در برنامه "PASTA" ، پس ازبجوش آمدن آب در ظرف، و گذاشتن مواد و فشار دادن مجدد دکمه "Start"، شمارش معکوس شروع می شود.
8. در صورت نیاز می توان با فشار دادن دکمه "Menu/Keep Warm" و نگهداشتن آن، تا زمانیکه نشانگر دکمه "Reheat/Cancel" کمرنگ شود، دستور گرم کردن اتوماتیک را قطع کرد. با فشار مجدد دکمه "Menu/Keep Warm" دستور مزبور دوباره فعال می شود. در صورت استفاده از برنامه های "YOGURT/DOUGH" و "BREAD"، دستور گرم کردن اتوماتیک غیرقابل دسترس می شود.
9. دستگاه با سیگنال صدا شما را از خاتمه برنامه پخت آگاه می سازد. در ادامه، با توجه به برنامه انتخابی یا تنظیمات جاری، دستگاه به حالت گرم نگه داشتن اتوماتیک غذا (نمایشگر دکمه "Reheat/Cancel" روشن می شود) یا به حالت انتظار (نشانگر دکمه "Start" چشمک می زند) می رود.
10. برای لغو برنامه داده شده و قطع کردن پروسه پخت و یا خاموش کردن برنامه گرم نگه داشتن اتوماتیک غذا، دکمه "Reheat/Cancel" را فشار داده، چند ثانیه نگهدارید.

پیشنهاد می کنیم برای دستیابی به نتیجه کیفی مطلوب، از دستورالعمل های مربوط به پخت غذاها از کتابچه "دستور طبخ 100 نوع غذا" که همراه این دستگاه ارائه گردیده و اختصاصاً برای این مدل تهیه و تدوین شده است، استفاده کنید.

اگر بنظر شما، نتیجه مورد نظرتان در برنامه های اتوماتیک عادی حاصل نشده است، از برنامه جامع و کلی "MULTICOOK" با طیف گسترده ای از تنظیمات کتابچه راهنما استفاده کنید که فرصت ها و امکانات فوق العاده ای را برای آزمایش ها و تجربیات آشپزی به شما ارائه می دهد.

برنامه "MULTICOOK"

این برنامه برای پخت هرنوع غذا با پارامترهایی که فرد استفاده کننده برای میزان حرارت و زمان پخت می دهد، طراحی شده است. به لطف برنامه "MULTICOOK"، دستگاه پخت چند منظوره REDMOND RMC-M90E می تواند جایگزین تعدادی از وسایل آشپزی شود و امکان تهیه غذا با هرنوع دستورالعمل موردعلاقه تان را که در کتابچه های آشپزی قدیمی خوانده اید یا از اینترنت گرفته اید، می دهد.

برای راحتی شما در هنگام پخت غذا در دمای تا 80 درجه سانتیگراد، دستور گرم کردن اتوماتیک لغو گردیده است. درصورت نیاز، می توان آن را بصورت دستی با فشردن دکمه "Menu/Keep Warm" و چند ثانیه نگهداشتن آن و پس ازشروع برنامه پخت، تا زمانیکه نشانگر "Menu/Keep Warm" روشن است، فعال کرد.

- در برنامه "MULTICOOK"، پیش فرض زمان پخت 15 دقیقه و پیش فرض حرارت پخت 100 درجه سانتیگراد است.
- محدوده تنظیمات دستی دمای دستگاه ((که با فشار دادن دکمه "Temperature" تغییرمی کند) 35 تا 170 درجه سانتیگراد، با فاصله تنظیم 5 درجه سانتیگراد، است.
- محدوده تنظیمات دستی زمان پخت 5 دقیقه تا 12 ساعت است که برای فاصله زمانی تا 1 ساعت با فاصله 1 دقیقه و برای فاصله زمانی بیش از 1 ساعت با فاصله تنظیم 5 دقیقه ای تغییر می کند.


در برنامه "MULTICOOK"، پخت بسیاری ازانواع غذاهای متفاوت امکانپذیر است. برای این منظور از کتابچه راهنمای "دستور طبخ 100 نوع غذا" که توسط آشپزهای حرفه ای ما تدوین شده و یا از جدول مخصوص دماهای توصیه شده برای پخت انواع غذاها و مواد استفاده نمائید.

برنامه "OATMEAL"

این برنامه برای پخت انواع شیرو غلات توصیه می گردد. در این برنامه، زمان پخت تنظیم شده 10 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه وجود دارد (فاصله زمانی بین زمان دستور استارت و تنظیم دستی باید 1 دقیقه باشد).

برنامه "OATMEAL" برای پخت شله حبوبات با استفاده از شیر پاستوریزه کم چرب در نظر گرفته شده است. برای آنکه از جوشیدن و بخار شدن شیر جلوگیری شود و نتیجه مطلوب حاصل گردد، توصیه می شود قبل از پخت، به ترتیب زیر عمل نمایید:

- همه غلات سبوس دار (برنج، گندم سیاه، گندم و امثال آن) را بادقت بشوئید تا آب آن کاملاً زلال شود؛
- قبل از پخت، کاسه دستگاه را با کره چرب کنید؛
- نسبت ها را بدقت رعایت کنید، اندازه گیری مواد را براساس دستورات کتابچه انجام دهید؛ کاهش یا افزایش مواد را دقیقاً متناسب با هم انجام دهید؛
- در صورت استفاده از شیرغیرمایع، آن را با آب آشامیدنی با تناسب 1:1 رقیق کنید.

خاصیت شیر و غله با توجه به محل رشد و پرورش و تولید آن، می تواند متفاوت باشد، که همین امر گاهی اوقات بر نتیجه پخت تأثیر می گذارد.

اگر نتیجه دلخواه در برنامه "OATMEAL" حاصل نشد، از برنامه "MULTICOOK" استفاده کنید. حرارت مناسب برای پخت شیروغلات 95 درجه سانتیگراد است. میزان مواد و زمان پخت را طبق دستورالعمل تعیین کنید.

برنامه "STEW"

این برنامه برای پخت انواع سبزیها، گوشت قرمز، گوشت سفید و غذاهای دریایی توصیه می شود. زمان پخت تنظیم شده 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 12 ساعت، با فاصله تنظیم 5 دقیقه، وجود دارد.

برنامه "FRY"

این برنامه برای سرخ کردن انواع گوشت، سبزی، گوشت پرندگان و غذاهای دریای توصیه می شود. زمان پخت تنظیم شده 15 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 1 ساعت 30 دقیقه، با فاصله تنظیم 1 دقیقه، وجود دارد.
دستور "Time Delay" در این برنامه غیرقابل دسترس است.


برای آنکه مواد نسوزند، طبق دستورالعمل کتابچه راهنما عمل کنید و محتویات کاسه را بطور متناوب هم بزنید. برای این نوع پخت، می توان در دستگاه را باز گذاشت.

برنامه "SOUP"

این برنامه برای پخت انواع پیش غذاها، آبگوشت ها و سوپها و همچنین پخت کمپوت و سایر نوشیدنیها توصیه می شود. زمان پختن تنظیم شده 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 8 ساعت، با فاصله تنظیم 5 دقیقه، وجود دارد.

برنامه "STEAM"

این برنامه برای بخارپز کردن سبزیجات، ماهی، گوشت قرمز، غذاهای گیاهی و رژیمی، و غذای بچه توصیه می شود. زمان پخت تنظیم شده 15 دقیقه می باشد. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 2 ساعت، با فاصله تنظیم 5 دقیقه، وجود دارد.

برای پختن غذا با این برنامه از ظرف مخصوص استفاده کنید (جزء لوازم است):

1. 600 تا 1000 میلیلیتر آب در کاسه دستگاه بریزید. ظرف مخصوص را در داخل کاسه دستگاه بگذارید تا غذا با بخار پخته شود.
2. مواد لازم را طبق دستور اندازه بگیرید و غذا را آماده کنید. مواد را بطور یکسان در ظرف مخصوص بریزید و ظرف را داخل کاسه دستگاه قرار دهید. مطمئن شوید که کاسه کاملا با دستگاه گرم کننده در تماس است و کیپ شده است.
3. از دستورات بندهای 3-10 بخش "ترتیب کلی کارها به هنگام استفاده از برنامه های اتوماتیک پیروی کنید.

شمارش معکوس زمان برنام پخت، پس از بجوش آمدن آب و تشکیل بخار کافی در کاسه شروع می شود.

اگر از تنظیم اتوماتیک زمان در این برنامه استفاده نمی کنید، از جدول "زمان توصیه شده برای پخت مواد مختلف با بخاراستفاده کنید.

برنامه "PASTA"

این برنامه برای پخت انواع ماکارونی، سوسیس، تخم مرغ آب پز و غیره توصیه می گردد. زمان پخت تنظیم شده برای این برنامه 8 دقیقه می باشد. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 2 دقیقه تا 20 دقیقه، با فاصله تنظیم 1 دقیقه، وجود دارد. این برنامه برای حرارت دادن آب تا نقطه جوش و مخلوط شدن مواد با هم و سپس پخت آنها درنظر گرفته شده است. لحظه بجوش آمدن آب و ضرورت مخلوط شدن مواد با بصدا درآمدن سیگنال صوتی مشخص می شود. شمارش معکوس زمان برنامه پخت پس از فشاردادن مجدد دکمه "Start" آغاز می شود.

دستور "Time Delay" در این برنامه غیرقابل دسترس است.


درصورت پخت چند نوع ماده غذایی (مانند ماکارونی) کف تشکیل می شود. برای جلوگیری از سررفتن احتمالی کف از لبه های کاسه دستگاه، می توان درب آن را بمدت چند دقیقه باز گذاشت تا مواد در آب جوش آمده با هم مخلوط شوند.

برنامه "SLOW COOK"

برای پخت گوشت و تغلیظ شیر توصیه می شود. در این برنامه زمان پخت پیش فرض 5 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 1 تا 8 ساعت با فاصله تنظیم 10 دقیقه ای وجود دارد.

برنامه "BOIL"

این برنامه برای پخت انواع سبزیها، لوبیا و باقلا مورد استفاده قرار می گیرد. برنامه زمان پخت پیش فرض 40 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 2 ساعت با فاصله تنظیم 5 دقیقه ای وجود دارد.

برنامه "BAKE"

این برنامه برای پخت انواع بیسکویت، کوکو، پیراشکی از خمیر لایه ای و مایه دار مورد استفاده قرار می گیرد. برنامه زمان پخت پیش فرض 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 8 ساعت با فاصله تنظیم 5 دقیقه ای وجود دارد.


آماده بودن بیسکویتها را با فروکردن سیخ چوبی (خلال دندان) می توان امتحان کرد. اگر بهنگام درآوردن چوب بر روی آن ذرات خمیر نمانده باشد بیسکویت آماده است.

بهنگام تهیه نان بهتر است برنامه اتومات گرم کردن غذا در کلیه مراحل پخت خاموش باشد.

برنامه "GRAIN"

این برنامه برای جوشاندن شله انواع حبوبات و مخلفات غذا توصیه می شود. برنامه زمان پخت پیش فرض 35 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 4 ساعت با فاصله تنظیم 5 دقیقه ای وجود دارد.

برنامه "PILAF"

این برنامه برای تهیه انواع پلو توصیه می شود. برنامه زمان پخت پیش فرض 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 1 ساعت و 30 دقیقه با فاصله تنظیم 10 دقیقه ای وجود دارد.

برنامه "YOGURT/DOUGH"

با کمک این برنامه شما می توانید یوگورتهای (ماست رقیق) مفید و خوشمزه ای در منزل تهیه کنید. برنامه زمان پخت پیش فرض 8 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 6 ساعت تا 12 ساعت با فاصله تنظیم 10 دقیقه ای وجود دارد.

دستور گرم نگه داشتن اتومات غذا پس از پخت در این برنامه موجود نیست.

هنگام پر کردن مواد مراقب باشید که پایینتر از علامت 1/2 در سطح داخلی ظرف باشند.


برای تهیه یوگورت شما می توانید از مجموعه ای از قوطی های مخصوص یوگورت REDMOND RAM-G1 استفاده کنید. (این قوطی ها جداگانه خریداری می شوند).

برنامه "PIZZA"

این برنامه برای تهیه پیتزا توصیه می شود. برنامه زمان پخت پیش فرض 25 دقیقه است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 20 دقیقه تا 1 ساعت با فاصله تنظیم 5 دقیقه ای وجود دارد.

برنامه "BREAD"

این برنامه برای تهیه انواع نان از آرد گندم و اضافه کردن آرد چاودار توصیه می شود. در این برنامه سیکل کامل تهیه نان از آماده سازی خمیر تا پخت نان پیش بینی شده است. برنامه زمان پخت پیش فرض 3 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 1 ساعت تا 6 ساعت با فاصله تنظیم 10 دقیقه ای وجود دارد.

دستور گرم نگه داشتن اتومات در این برنامه موجود نیست.

هنگام پر کردن مواد مراقب باشید که پایینتر از علامت 1/2 در سطح داخلی ظرف باشند.


لازم است به یاد داشته باشید که طی يك ساعت اول آماده سازی خمیر و بلافاصله بعد از آن پخت صورت می گیرد.

- توصیه می شود قبل از استفاده از آرد آن را الك كرده تا هوا بخورد و ناخالصی آن گرفته شود.
- استفاده از برنامه ‹تعویق استارت›، توصیه نمی شود زیرا ممکن است در کیفیت پخت تاثیر بگذارد.
- درپوش دستگاه را اتمام کامل برنامه پخت بر ندارید! حجم غذای تهیه شده بستگی به این امر دارد.
- برای کاهش زمان و تسهیل پخت توصیه می شود از مخلوط آماده برای تهیه نان استفاده شود.

برنامه "DESSERT"

این برنامه برای تهیه انواع دسر از میوه ها و توت ها توصیه می شود. برنامه زمان پخت پیش فرض 1 ساعت است. امکان تنظیم دستی زمان پخت از 5 دقیقه تا 4 ساعت با فاصله تنظیم 5 دقیقه ای وجود دارد.

برنامه "QUICK COOK"

برنامه تهیه سریع برنج و شله غلات.
در این برنامه امکان تنظیم زمان تهیه و "Time Delay" وجود ندارد.

III. سایر امکانات

- آماده کردن خمیر
- تهیه فوندو
- سرخ کن
- تهیه پنیر
- پاستوریزه کردن انواع مایعات
- گرم گردن غذای بچه
- استرلیزه کردن ظروف و لوازم بهداشتی شخصی

IV. لوازم جانبی دیگر

لوازم جانبی دیگر را برای این دستگاه می توان جداگانه خریداری نمود. برای اطلاعات بیشتر در خصوص انواع مختلف این لوازم، خرید آنها و بکارگیری آنها به نماینده این شرکت در کشور خود مراجعه فرمایید.

RAM-CL1 – انبر مخصوص ظروف

انبر مخصوص برای درآوردن راحت ظرف از داخل دستگاه. می توان این انبر را برای سایر انواع دستگاه های تهیه غذا استفاده نمود.

RHP-M01 – ژامبون ساز.

برای تهیه ژامبون، رولت و غذاهای لذیذ دیگر از گوشت، مرغ، ماهی با افزودن ادویه و افزودنی های دیگر. شما می توانید از ژامبون ساز در غذاساز، فر، فر و یا بعنوان قابلمه مناسب برای اجاق استفاده کنید.

RAM-FB1 – سبد سرخ کن

برای تهیه انواع غذا در روغن بسیار داغ یا جوشان استفاده می شود. مناسب برای انواع ظروف با حجم بیش از 3 لیتر. ساخته شده از فولاد ضد خش، دارای دسته جداشونده و قلاب جهت قرارگرفتن روی ظرف جهت تسهیل در ریختن روغن اضافی پس از پخت. امکان استفاده از سبد سایر انواع غذاسازها وجود دارد. امکان شستن آن در ماشین ظرفشویی وجود دارد.

RAM-G1 – سری قوطی برای یوگورت (ماست) با علامت روی درپوش آنها (4 عدد).

برای تهیه انواع ماست در نظر گرفته شده است.

RB-C502 – ظرف با روکش سرامیک، ساخت ®Anato (کره)

ظرفیت: 5 لیتر. برخلاف پوششهای نسوز دیگر، سرامیک در برابر آسیب و ضربه و حرارت مقاوم تر است در نتیجه غذا به ظرف نمی چسبد و سرخ شدن و پختن بصورت یکنواخت طی کل مدت زمان پخت و پز انجام می گیرد. این ظرف برای پروسه باکیفیت تر پخت، سرخ کردن و جوشاندن شله شیری ساخته شده است. از این ظرف می توان بصورت مستقل نیز برای نگهداری مواد و تهیه غذا در فر استفاده نمود. امکان شستن آن در ماشین ظرفشویی وجود دارد.

RB-S500 – ظرف استیل

ظرفیت 5 لیتر. در برابر صدمات مکانیکی بسیار مقاوم است. برای تهیه انواع سوپ، کمپوت، مارمالاد و مربا توصیه می شود. امکان استفاده از بلندر، میکسر و سایر ابزار آشپزخانه در داخل آن برای تهیه پوره سبزیجات و میوه ها و کرم سوپ وجود دارد. برای سرخ کردن توصیه نمی شود. امکان شستن آن در ماشین ظرفشویی وجود دارد.

V. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه

قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که از شبکه برق جدا و بصورت کامل سرد شده باشد. از پارچه نرم و وسایل غیر تیز برای شستن ظروف استفاده کنید. پیشنهاد می کنیم که تمیز کردن دستگاه را بلافاصله بعد از استفاده انجام دهید.

ورف .دشاب یمن زاجم یئایمیش داوم و زیت و هدنرب حطس یاراد جنفسا ،زیت لئاسو زا هدافتسا
ندرب هندب هاگتسد رد یا بآ نتشادهگن نآ رد ریز نایرج بآ زاجم یمن دشاب.

قبل از استفاده برای بار اول و یا برای رفع بو پس از پخت و پز توصیه می شود تا نصف لیمو را بمدت 15 دقیقه با برنامه "STEAM" بجوشانید.

STOP ظرف، دریچه آلومینیومی داخلی و سوپاپ بخار را لازم است پس از هر بار استفاده تمیز نمایید. ظرف را می توان در ماشین ظرفشویی شست. پس از اتمام شستشوی ظرف سطح خارجی آن را خشك نمایید.

برای تمیز کردن درب داخلی آلومینیومی و دریچه بخار توصیه می شود.

برای شستن درب داخلی آلومینیومی لازم است:

1. درب دستگاه را باز کنید.
2. در قسمت داخلی درب، همزمان دو فیکساتور پلاستیکی را به سمت مرکز فشار دهید.
3. بدون فشار درب آلومینیومی داخلی را کمی به سمت خود و پایین بکشید تا از درب اصلی جدا شود.
4. سطح هر دو درب را با یک پارچه و یا دستمال کاغذی مرطوب پاک کنید، در صورت نیاز درب باز شده را زیر جریان آب گرفته و از مایع ظرف شویی استفاده کنید. استفاده از ماشین ظرفشویی ضرورتی ندارد.
5. دوباره قطعات را بر خلاف روشی که باز کردید ببندید. درپوش آلومینیوم را در شکافهای بالایی قرار دهید، و با درپوش اصلی هماهنگ کنید. با فشار نه چندان زیاد فیکساتورها را تا دادن صدای جا افتادن فشار دهید. درب آلومینیومی داخلی باید کیپ شود.

سوپاپ بخار در جای مخصوص در درپوش بالایی دستگاه قرار داشته و از دو قسمت تشکیل شده است: دیسك خارجی و اصلی. برای تمیز کردن سوپاپ:

1. دیسك خارجی را گرفته و با فشار کمی به سمت بالا و به سمت خود بکشید، مانند شکل A4
2. در سمت داخلی دیسك، قسمت اصلی سوپاپ را بر خلاف عقربه های ساعت بچرخانید (به سمت <***open***>) و آن را بردارید.
3. به آهستگی لاستیك سوپاپ را درآورید. همه قسمتهای سوپاپ را به روش فوق الذکر بشویید.

STOP توجه: برای جلوگیری از تغییر شکل لاستیك سوپاپ پیچاندن و کشیدن آن مجاز نمی باشد.

4. جمع کردن را در خلاف ترتیب اولیه انجام دهید: لاستیك را در جای خود قرار دهید، شکاف قسمت اصلی سوپاپ را با برآمدگی طرف داخلی دیسك منطبق و در جهت عقربه های ساعت (در جهت <***close***>) بچرخانید. سوپاپ بخار را در جای خود در درب دستگاه قرار دهید (دیسك خارجی باید برای جاافتادن بطرف عقب کشیده شود).

مواد ریخته شده از دستگاه بهنگام پخت و پز در این مدل از دستگاه در جای مخصوص در بدنه اصلی در اطراف ظرف در کانتینری که در عقب دستگاه قرار دارد جمع می شود.

1. درب را باز کنید، ظرف را درآورید. در صورت لزوم کمی قسمت جلویی دستگاه را بلند کنید تا مواد ریخته شده کاملاً داخل کانتینر وارد شود.
2. کانتینر را برداشته به آرامی آن را بطرف خود بکشید.
3. مواد را از آن خارج کنید. کانتینر را شسته و در جای خود قرار دهید.
4. موادی که در سطح اطراف ظرف ریخته شده را بوسیله دستمال آشپزخانه تمیز کنید.

VI. توصیه هایی برای پخت

اشتباهات به هنگام پخت و روشهای رفع آنها

در این بخش اشتباهات شایع به هنگام پخت غذا با چندگانه پز جمع آوری شده اند و دلایل احتمالی و راههای رفع آنها بررسی شده است.

غذا نصفه و نیمه آماده شده است

روشهای حل	دلایل احتمالی مشکل	
• به هنگام پخت درپوش دستگاه را حتی الامکان برندارید. • درپوش دستگاه را تا صدای تق ببندید. مطمئن شوید که هیچ چیز مانع کیپ بسته شدن درپوش دستگاه نمی شود و واشر کیپ کننده روی درب داخلی خراب نشده است.	شما فراموش کرده اید درپوش دستگاه را ببندید و یا درپوش را کیپ نبسته اید به همین خاطر دمای پخت به اندازه کافی بالا نبوده است.	
• مخزن باید با بدنه دستگاه به صورت صاف و از پایین کاملا با صفحه گرم کننده در تماس باشد. • مطمئن شوید که در داخل دستگاه شیء خارجی ای وجود ندارد. صفحه گرم کننده را همیشه تمیز نگه دارید.	مخزن و قسمت گرم کننده دستگاه به خوبی با هم تماس ندارند، به همین خاطر دمای پخت ممکن است به اندازه کافی بالا نباشد.	
• بهتر است دستور غذایی امتحان شده و مناسب این مدل دستگاه انتخاب کنید. • دستورات غذایی مورد اطمینان را انتخاب کنید. • انتخاب مواد غذایی، روش خورد کردن آنها، تناسب بین آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید با دستور پخت انتخابی متناسب باشند.	• انتخاب نامناسب ترکیب مواد غذایی. این مواد غذایی مناسب برنامه غذایی انتخابی شما نیستند و یا شما درست برنامه پخت غذای خود را انتخاب نکرده اید. • مواد غذایی بیش از حد بزرگ خورد شده اند، تناسب مواد غذایی مورد نیاز به هم خورده است. • زمان مورد نیاز پخت را درست تنظیم نکرده اید. • دستور غذایی انتخابی شما مناسب پخت در این دستگاه نیست.	
در داخل مخزن آب به میزان توصیه شده در دستور غذایی بریزید. اگر شک دارید، سطح آب را به هنگام پخت چک کنید.	به هنگام پخت با بخار: در مخزن بیش از حد آب وجود دارد، و امکان تشکیل تراکم کافی بخار را نمی دهد.	
• به هنگام سرخ کردن معمولی کافی است که روغن فقط به صورت لایه نازکی کف مخزن را بپوشاند. • به هنگام سرخ کردن در فریتیوره از توصیه های دستور غذایی مربوطه پیروی کنید.	شما در مخزن بیش از حد روغن ریخته اید.	برای سرخ کردن:
اگر در دستور غذایی بستن درپوش توصیه نشده است، درپوش چندگانه پز را به هنگام سرخ کردن نبندید. مواد غذایی منجمد شده را حتما آب کنید و آب آن را دور بریزید.	رطوبت بیش از حد در مخزن.	
برخی از مواد غذایی قبل از پخت نیاز به آماده کردن دارند: شستن، سرخ کردن در روغن و غیره. از توصیه های دستور غذایی منتخب خود پیروی کنید.	به هنگام پخت با آب: بخار شدن آبگوشت به هنگام پخت با آب با میزان بالای اسیدیته.	
خمیر را به میزان کمتری در مخزن قرار دهید.	موقع آماده کردن خمیر، خمیر به درب داخلی چسبیده و سوپاپ خروج بخار را بسته است.	به هنگام پخت • بیسکویت و امثالهم • (خمیر پخته نشده است):
غذا را از ظرف دراورید، آن را برگردانید و دوباره در مخزن قرار دهید، سپس منتظر باشید تا غذا کاملا آماده شود. برای دفعات بعد به هنگام پخت میزان کمتری خمیر در داخل مخزن قرار دهید.	شما مقدار زیادی خمیر در ظرف قرار داده اید.	

غذا بیش از حد پخته شده است

دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش بریدن آنها، تناسب انتخاب آنها، انتخاب برنامه و زمان پخت باید متناسب با توصیه های آن باشد.	شما به هنگام انتخاب نوع غذا و یا به هنگام تعیین زمان پخت دچار اشتباه شده اید. اندازه مواد غذایی بیش از حد کوچک است.
بهتر است زمان گرم نگه داشتن غذا طولانی انتخاب نگردد. اگر در دستگاه شما خاموش کردن پیشاپیش این دستور پیش بینی شده است، شما می توانید از این امکان استفاده کنید.	پس از پخت غذای آماده بیش از حد در حالت گرم نگه داشتن غذا قرار داشته است.

به هنگام پخت، غذا بخار می شود

کیفیت و خواص شیر می تواند بستگی به محل و شرایط تولید آن داشته باشد. توصیه می شود فقط از شیر فوق پاستوریزه با چربی تا 2.5 درصد استفاده شود. در صورت نیاز می توان شیر را با مقداری آب رقیق کرد	به هنگام پخت کته شیر، شیر بخار می شود.
• دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب بین آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد • همیشه حبوبات دانه دانه، گوشت، ماهی و مواد غذایی دریای را تا شفاف شدن آب بشویید.	• مواد غذایی قبل از پخت با آب آماده نشده اند و یا درست آماده نشده اند (بد شسته شده اند و غیره) • تناسب بین مواد غذایی رعایت نشده است یا نوع غذا درست انتخاب نشده است

ته غذا می سوزد

قبل از شروع پخت غذا مطمئن شوید که مخزن دستگاه خوب شسته شده است و روکش مخزن آسیب ندیده است	• مخزن دستگاه پس از استفاده بد شسته شده است • روکش نسوز مخزن آسیب دیده است
دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید	حجم کلی غذای ریخته شده در دستگاه کمتر از حجم توصیه شده دستور غذا است
زمان پخت را کاهش دهید و یا از دستورات پخت غذا پیروی کنید که برای این نوع دستگاه مناسب است	شما زمان پخت را طولانی تنظیم کرده اید
به هنگام سرخ کردن معمولی مقداری روغن گیاهی در مخزن دستگاه بریزید – طوری که روغن با لایه نازکی کف مخزن را بپوشاند. برای پخت متناسب غذا نیاز است که مواد غذایی را در مخزن به طور متناوب بعد از هر از چند دقیقه به هم زد	به هنگام سرخ کردن: شما در مخزن روغن نریخته اید؛ غذا را به هم نزده اید و یا غذای در حال آماده شدن را دیر برگردانده اید
مقدار بیشتری مایع در مخزن بریزید. به هنگام پخت در صورت عدم ضرورت درپوش دستگاه را برندارید	به هنگام پخت با آب کم: در مخزن به اندازه کافی رطوبت وجود ندارد
تناسب بین میزان مایعات و مواد غذایی را رعایت کنید	به هنگام پخت با آب: در مخزن مقدار آب بسیار کم است. (تناسب مواد غذایی رعایت نشده است)
قبل از گذاشتن خمیر کف و دیواره های مخزن را با روغن زیتون یا روغن نباتی بمالید. (نباید در مخزن روغن ریخت!)	به هنگام پخت مواد غذایی ای مثل بیسکویت و پیراشکی: شما قبل از پخت قسمت داخلی مخزن را روغن نمالیده ای

غذا شکل اولیه اش را از دست داد

در صورت سرخ کردن معمولی غذا را بیش از 7 – 5 دقیقه یک بار به هم نزنید.	شما بیش از حد غذا را در مخزن جابجا کرده اید.
زمان پخت را کوتاه تر کنید و یا از توصیه های دستور غذایی متناسب با این مدل دستگاه پیروی کنید.	شما زمان پخت را بیش از حد تنظیم کرده اید.

پخت (غذاهای گروه بیسکویت) مرطوب درامده است

مواد غذایی را متناسب با دستور پخت انتخاب کنید. سعی کنید به عنوان مواد غذایی، میوه هایی را که آب زیادی دارند انتخاب نکنید یا حتی المقدور آنها را به شکل حداقل استفاده کنید.	مواد غذایی نامتناسبی انتخاب شده است که بیش از حد رطوبت بیرون می دهد (سبزیجات پرآب، میوه، خامه ترش و غیره)
سعی کنید غذای آماده را پس از پخت فوری از دستگاه خارج کنید. در صورت ضرورت می توان غذا را برای مدت کمی در دستگاه به حالت گرم نگه داشتن اتوماتیک نگه دارید.	شما غذای آماده را بیش از حد در دستگاه دربسته نگه داشته اید.

غذا باد نکرده و بالا نیامده است.

دستور غذایی امتحان شده و متناسب با این مدل دستگاه را انتخاب کنید. انتخاب مواد غذایی، روش آماده کردن آنها، تناسب انتخاب آنها باید متناسب با توصیه های آن باشد.	تخم مرغ و شکر بد با هم مخلوط شده اند
	خمیر با ماده پف کننده مدت طولانی مانده است.
	شما ارد را خوب الک نکرده و یا خمیر را خوب مخلوط نکرده اید
	به هنگام ترکیب مواد غذایی اشتباهی صورت گرفته است.
	دستور غذای انتخابی شما مناسب پخت با این مدل دستگاه نیست.

در یک سری از مدلهای چندگانه پز REDMOND در برنامه های "STEW" و "SOUP" در صورت کم بودن مایع در مخزن دستگاه، سیستم محافظت از گرم شدن بیش از حد دستگاه روشن می شود. در این صورت برنامه پخت متوقف می شود و دستگاه به حالت گرم نگه داشتن غذای آماده می رود.

زمان پیشنهادی برای پختن غذاهای مختلف با بخار

	مواد غذایی	وزن به گرم و یا تعداد	حجم آب به میلی لیتر	زمان پخت به دقیقه
1	فیله گاو (به صورت مکعب های 1.5 × 1.5 سانتیمتری)	500	500	30
2	فیله گوسفند (به صورت مکعب های 1.5 × 1.5 سانتیمتری)	500	500	25
3	فیله مرغ (به صورت مکعب های 1.5 × 1.5 سانتیمتری)	500	500	15
4	کوفته ریزه/ کتلت	180 (6 عدد)/ 450 (3 عدد)	500	15/10
5	ماهی (فیله)	500	500	10
6	میگو سالادی (تمیز شده، آبپز یخ زده)	500	500	5
7	سیب زمینی (مکعب 1.5 x 1.5)	500	500	15
8	هویج (به صورت مکعب های 1.5 × 1.5 سانتیمتری)	500	500	35
9	چغندر (به صورت مکعب های 1.5 × 1.5 سانتیمتری)	500	500	1 ساعت و 10 دقیقه
10	سبزیجات (یخزده)	500	500	10
11	تخم مرغ	3 عدد	500	10

لازم به ذکر است که اینها فقط توصیه های کلی هستند. زمان واقعی می تواند با توجه به کیفیت مواد مورد نظر و همچنین بسته به سلیقه شما متفاوت از موارد توصیه شده باشد.

توصیه هایی برای استفاده از رژیم های حرارتی در برنامه "MULTICOOK"

ردیف	حرارت (درجه سانتی گراد)	توصیه برای استفاده (همچنین به کتاب آشپزی مراجعه شود)
1	35	آماده سازی خمیر، تهیه سرکه
2	40	تهیه یوگورت (ماست)
3	45	مایه زنی
4	50	تخمیر
5	55	تهیه کرم شکلاتی
6	60	تهیه چای سبز، غذای بچه
7	65	تهیه گوشت در بسته بندی واکیوم
8	70	تهیه پونش (شراب با قند و آب میوه)
9	75	پاستوریزه کردن، تهیه چای سفید
10	80	تهیه نوشیدنی گرم الکلی
11	85	تهیه پنیر دلمه شده یا غذایی که نیاز به زمان طولانی برای پخت دارد
12	90	تهیه چای قرمز
13	95	تهیه شیروغله
14	100	تهیه سفیده تخم مرغ زده شده با شکر و کیک میوه ای، تهیه مربا
15	105	تهیه ژله ماهی
16	110	استرلیزه کردن
17	115	تهیه شربت قند
18	120	تهیه ساق
19	125	تهیه تاس کباب
20	130	پختن
21	135	سرخ کردن غذاهای آماده برای ترد کردن آنها
22	140	دود دادن
23	145	پخت سبزیجات و ماهی در فویل
24	150	پخت گوشت در فویل
25	155	سرخ کردن محصولات خمیری
26	160	سرخ کردن مرغ و پرنده
27	165	سرخ کردن استیک
28	170	کاملاً سرخ کردن در روغن (سیب زمینی سرخ کرده، ناگت مرغ و غیره)

جدول برنامه های پخت (تنظیمات کارخانه)

برنامه	توصیه هایی برای استفاده	زمان تنظیمی کارخانه به دقیقه	مدت زمان پخت و پز زمان قابل تنظیم بعد از استارت	به تعویق انداختن استارت	انتظار شروع به کار	گرم نگهداشتن پس از پخت
MULTICOOK	پخت چند نوع غذا با امکان تعیین حرارت و زمان پخت	15	5 دقیقه - 1 ساعت / 1 دقیقه 1 ساعت - 12 ساعت / 5 دقیقه	+	–	+
OATMEAL	پخت غلات و حبوبات در شیر	10	5 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	+	–	+
STEW	پخت گوشت، ماهی، سبزیجات و غذاهای ترکیبی	1 ساعت	20 دقیقه - 12 ساعت / 5 دقیقه	+	–	+
FRY	سرخ کردن گوشت، ماهی، سبزیجات و غذاهای ترکیبی	15	5 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه / 1 دقیقه	–	–	+
SOUP	پخت آبگوشت، انواع سوپ های سبزیجات، سوپ های سرد و سوپ هایی که با مواد پر شده درست می شوند	1 ساعت	20 دقیقه - 8 ساعت / 5 دقیقه	+	–	+
STEAM	بخارپز کردن گوشت، ماهی، سبزیجات و سایر مواد	15	5 دقیقه - 2 ساعت /5 دقیقه	+	+	+

برنامه	توصیه هایی برای استفاده	زمان تنظیمی کارخانه به دقیقه	مدت زمان پخت و پز زمان قابل تنظیم بعد از استارت	به تعویق انداختن استارت	انتظار شروع به کار	گرم نگهداشتن پس از پخت
PASTA	پخت محصولات ماکارونی از انواع مختلف گندم؛ پختن سوسیس و سایر مواد غذایی نیمه آماده	8	2 دقیقه - 20 دقیقه / 1 دقیقه	-	+	+
SLOW COOK	تهیه شیر تغلیظ شده، آبگوشت ها، ساق ها، ژله ماهی، دلمه	5 ساعت	1 ساعت - 8 ساعت/ 10 دقیقه	+	-	+
BOIL	پخت سبزیجات و لوبیا باقلا	40	5 دقیقه - 2 ساعت / 5 دقیقه	+	-	+
BAKE	پخت کیک، بیسکویت، پیراشکی و نان قندی از انواع خمیر و خمیرهای پف دار	1 ساعت	20 دقیقه - 8 ساعت / 5 دقیقه	+	-	+
GRAIN	پخت شله انواع حبوبات و غلات و سبزیجات. پخت غلات ترد در آب	35	5 دقیقه - 4 ساعت / 5 دقیقه	+	_	+
PILAF	پخت انواع پلو (با گوشت، ماهی، مرغ و یا سبزی)	1 ساعت	20 دقیقه - 1 ساعت و 30 دقیقه/ 10 دقیقه	+	-	+
YOGURT/ DOUGH	پخت انواع مختلف یوگورت و خمیر	8 ساعت	6 ساعت - 12 ساعت / 10 دقیقه	+	-	-
PIZZA	پخت پیتزا	25	20 دقیقه - 1 ساعت / 5 دقیقه	+	-	+
BREAD	پخت نان آرد گندم و آرد چاودار (خمیر)	3 ساعت	1 ساعت - 6 ساعت / 10 دقیقه	+	-	_
DESSERT	تهیه انواع دسر از میوه ها و توت های تازه	1 ساعت	5 دقیقه - 4 ساعت / 5 دقیقه	+	-	+
QUICK COOK	پخت سریع برنج، غلات و حبوبات خرد شده در آب	30 دقیقه	-	-	-	+

VII. قبل از رجوع به مرکز سرویس و نگهداری

پیام اشتباه روی صفحه نمایش	نقصهای احتمالی	رفع نقص
E1-E3	اشتباه سیستم (احتمال از کار افتادن دستگاه الکترونیکی یا حسگرهای گرمایی)، یا درپوش کیپ بسته نشده است	دستگاه را از برق جدا کنید، بگذارید سرد شود. درب ان را کیپ ببندید. اگر مشکل حل نشد، به مرکز سرویس و نگهداری آن مراجعه کنید.

نقص	دلیل احتمالی	رفع نقص
روشن نمی شود	برق به دستگاه نمی رسد.	میزان برق در شبکه را چک کنید.
غذا در دستگاه طولانی پخت می شود.	وقفه در برق از شبکه.	
	بین مخزن و عنصر گرم کننده شیء خارجی قرار گرفته است.	شیء خارجی را خارج کنید.
	مخزن در دستگاه درست قرار داده نشده است.	مخزن را در دستگاه درست و بدون پستی و بلندی قراردهید.
	قسمت گرم کننده کثیف است.	دستگاه را از شبکه جدا کنید. بگذارید سرد شود. قسمت گرم کننده را تمیز کنید.

VIII. تعهدات ضمانت

برای این دستگاه به مدت 2 سال از لحظه خرید ضمانت داده می شود. در طول مدت ضمانت، تولید کننده موظف می شود هرگونه نقص کارخانه ای دستگاه که با کیفیت پایین و یا مونتاژ پیش آمده است را با تعمیر، تعویض قطعه و یا تعویض کل دستگاه رفع کند. ضمانت فقط در صورت تایید با مهر مغازه و امضای فروشنده بر روی برگه ضمانت اعتبار می یابد.

مدت کار دستگاه و مدت اعتبار تعهدات گارانتی دستگاه از روز فروش و یا از تاریخ تولید محاسبه می شود (در صورتی که تاریخ فروش را نتوان تعیین کرد).

تاریخ تولید دستگاه را می توان از روی شماره سری مندرج بر روی برچسب مشخصات که روی بدنه دستگاه چسبیده است، پیدا کرد. شماره سری از 13 علامت تشکیل شده است. علامتهای 6 و 7 بیانگر ماه و علامت 8 بیانگر سال تولید دستگاه هستند.

این ضمانت در صورتی قابل قبول است که دستگاه متناسب با دستور استفاده از آن استفاده شده باشد، تعمیر نشده باشد، به خاطر استفاده نادرست از آن آسیب ندیده باشد، همچنین کل مجموعه دستگاه موجود باشد. این ضمانت شامل فرسایش طبیعی دستگاه، مواد مصرفی آن (فیلترها، لامپها، روکشهای تفلون و کرامیک، کیپ کننده های و غیره) نمی شود.

بسته بندی، دستور استفاده و همچنین خود دستگاه را باید متناسب با برنامه منطقه خود برای تبدیل زباله، بازیافت کرد. دستگاه و لوازم جانبی آن را همراه با آشغال دور نریزید.



Produced by Redmond Industrial Group LLC
One Commerce Plaza, 99 Washington Ave, Ste. 805A,
Albany, New York, 12210, United States
www.redmond-ig.com
Made in China

RMC-M90E-UM-2